厨房工具

COAY Books

目录
Content

- 第1节：食 客 备 忘 录
- 第2节：工 作 服
- 第3节：食 品 雕 刻
- 第4节：生 男 生 女
- 第5节：爱在餐厅的日子
- 第6节：我的女同事们
- 第7节：人人联谊会
- 第8节：大 姐 们
- 第9节：想念会唱歌的熊鹰
- 第10节：回 忆 出 粮
- 第11节：和 稀 泥
- 第12节：酒 事
- 第13节：离 婚 厨 师
- 第14节：厨 师 也 博 客
- 第15节：你 从 哪 里 来
- 第16节：小 关
- 第17节：肉是怎么样变嫩的
- 第18节：化 学 问 题
- 第19节：厨 师 pk 采 购
- 第20节：厨 师 为 啥 没 提 成
- 第21节：厨 房 无 间 道
- 第22节：验 货
- 第23节：拿美食节目过渡
- 第24节：编外厨师
- 第25节：考 级
- 第26节：菜 系 矛 盾
- 第27节：工 作 半 日 志
- 第28节：查 卫 生
- 第29节：手 布
- 第30节：包 厨

- 第31节：厨师用语
- 第32节：厨房也江湖
- 第33节：厨德
- 第34节：跳槽浅析
- 第35节：师徒关系
- 第36节：职业病
- 第37节：点菜的烦恼
- 第38节：点人还是点菜
- 第39节：厨师在家不做饭
- 第40节：厨师一般都不胖
- 第41节：花名

第1节：食客备忘录

酒楼的食客备忘录分蓝色和红色两本，蓝色是针对客人的，记录老主顾的姓名、电话、饮食喜好，便于进行回访服务。红色则针对厨房，是客人对菜品的意见和建议。我一直试图把本子的颜色调换一下，终究未果。每每看着餐厅经理拿着备忘录走过来都有种被出示红牌的感觉，实在不舒服。

蓝色备忘录与厨房关系不大，不提也罢。红色备忘录上的内容，可是每天都要被提出来在晚间下班前半个小时雷打不动的经理级例会上解决的。例会老板列席，基本不参与意见，可他往那一坐就如泰山压顶啊。

写在备忘录上的，说白了就是客人的投诉。投诉与意见最大的区别就是后者还有回旋的余地，而前者就严厉了许多。有时候服务员为了表现一下自己，也会把他们自认为是客人不满意的地方也报上来，感觉不写点什么显得自己工作不认真似的。

备忘录都是由餐厅经理整理填写，于是，和他搞好关系成了我避免例会上过于难堪的一个小伎俩。其实也不是怕暴露问题给老板，承担责任更好为客人服务本身就是应尽的职责。只是觉得有些问题实在没必要拿到例会上说，比如有些是客人无理取闹，有些是当时就已经解决的，何必再借题发挥呢。前一个餐厅经理就是，几乎把例会开成了对厨房的批斗会，结果闹得厨房和餐厅跟仇人一样，能解决的事情也相互叫着劲，恶性循环，害人害己。

和餐厅经理搞好关系并不是与之合起伙来糊弄老板，而是尽可能把问题解决在萌芽中，任何事情一太过张扬就会背道而驰了。现在如果时间允许，我都会提前去餐厅经理那看一下备忘录，以便能有些思考解决问题的缓冲时间，例会上可以更自如一点。最近的例会已经有点茶话会的味道了，但原则问题肯定谁也不让步，这样挺好。

昨天，我抽空去看备忘录，翻开一看，空白的，不禁窃喜，例会上大摇大摆坐在那里自我感觉很是良好。大家落座，餐厅经理把红色备忘录放在一边，开场白是一阵道歉：不好意思，今天因为比较忙，备忘录没来得及写。说着从衣兜里掏出一叠纸，足有10几张，“我就直接照本宣科吧，不整理了”。

我的心霎时又提到嗓子眼了。

第2节：工 作 服

一个行业员工的精神面貌，工作服起着相当大的作用。现在厨师的工作服早已不象过去，一身白大褂从远处看和医院的大夫没什么区别，尽管外观上依然保持着白色的特征，但无论是面料还是款式都着令人惊喜的改观。

早些年，厨师的工作服除了型号不同，其他没有分别。这几年就不同了，厨师服已经延伸到了等级划分，如同军人一样，职务一目了然地体现在工作服上。厨师长的上衣为红蓝镶边，配以“金扣”，裤子是斑马裤，副厨的上衣则是“银扣”，主管与厨工的区别不大，只是前者上衣是黑扣，后者是普通的白扣。

西餐厨师的工作服就更加细致，不但比中餐多了“领巾”，而且“领巾”的红、黄、蓝、白四种颜色更是一种身份的象征。甚至他们在鞋上都有讲究，据说西餐的行政总厨是穿特制的拖鞋上班的，一双鞋要上千人民币，遗憾的是我也没见过。不过穿拖鞋上班在中餐厨房绝对不允许，抛开卫生与否不谈，单就厨房地面上扫之不尽的水，不穿雨鞋就不错。

清洗工作服，酒店里由布草房负责，厨师服易脏，一周一般可以免费清洗两到三次。酒店有自己的洗衣工厂，清洗工作贯彻得都比较到位。然而一些酒楼就不一样了，他们要拿到外面洗衣店清洗，一身衣服三、四块钱，小气的老板会尽量减少洗衣次数来节约成本，这也是很多客人看到厨师工作服肮脏不堪的一个原因。

更过分的是，有的酒楼干脆让厨师自己洗工作服，我就遇到过这种事情。每人两身衣服，穿脏了爱洗不洗，只要你不嫌寒碜。能不洗么，别人不说自己也难受呀，于是大师傅推小师傅小师傅推徒弟，最后弄得厨房里最小的徒弟成了洗衣婆，可他哪洗得干净啊，溅到衣服上的多是油渍与酱料的混合体，不用洗衣店特殊的清洗剂根本洗不

掉。结果恶性循环，说是工作服，整个一抹布。客人若是看到他们餐桌上的菜是如此形象的厨师炒出来的，估计非吃吐了不可。

酒店是否能定期按时为厨师清洗工作服，是我现在去哪工作的一个先决条件。同样，去外面餐馆吃饭我也会先找机会看一眼他们厨师的工作服是否整洁干净，因为厨师工作服的清洁度绝对是和你餐桌上的菜是成正比的。

第3节：食 品 雕 刻

食品雕刻不仅能使菜肴锦上添花，在宴席中更是起着美化、烘托气氛的作用。但是话又说回来，随着人们饮食观念的改变，似乎对食品雕刻已经不大感兴趣了。我就听很多客人说：倒是挺漂亮，可不能吃呀。于是现在大部分酒楼都选择了用鲜花做菜肴盘饰，效果也不错，简洁明了。不过，作为一名厨师，懂得食品雕刻，学习食品雕刻还是很必要的，毕竟是一门手艺。

我学食品雕刻，纯粹是因为一点小小的嫉妒。在学校的时候根本就没好好学，工作了，同事小曾的食品雕刻很是了得，一会功夫一个立雕的小鸟就出来了，深得师傅喜爱。我看在眼里急在心里，上班也没时间学，再说和小曾学我又拉不下脸来，干脆去外面报了速成班。

现在用我的经历说，学什么也千万别报速成的班，纯属浪费时间和金钱。我那老师刻得的确是好，可一个班30多名学生，他哪教得过来啊，一个月转眼就过去了，老师都讲完雕仙鹤了，我还停留在牡丹那儿呢。开始我课后还问问，慢慢也不问了，感觉同学们课上都像没听明白似的，一下课就忽地一下拥老师跟前问这问那，轮到我这坐后排的提问，那功夫说不定我早就到家了。后来老师也学“油”了，一看快下课了，就慢慢从讲台往门口挪，时间一到，“今天就讲到这里”的后三个字恨不得能跑门外说去。

食品雕刻等级证书我倒是拿到了，那可是我买了10好几本雕刻书“苦心钻研”的结果。好在学的时候是冬天，萝卜多且便宜。每次买萝卜，摊主都要求加钱，临走还不住叨唠我：你这是买萝卜还是选美呢？那段时间可省了不少水果钱，萝卜刻坏了就往嘴里塞。只是，不敢往人多的地方去，萝卜通气的效果好得紧呢。

我徒弟食品雕刻很不错，有天分，比我强，现在已经研究上泡沫雕了。可这小子会一样东西就老爱显摆，连情人节送礼物都送萝卜花。一说这事我就想乐。那次他买了两筐心里美，节前熬夜刻了99朵

萝卜玫瑰。用大花盆做成插花，情人节那天还真把女友高兴坏了，与众不同嘛。可没过两天，他女友就来酒店兴师问罪：你也不告诉我萝卜要泡水里，早上我家客厅全是臭萝卜味儿，我妈一生气全给切了，等着吃咸菜吧你。

第4节：生 男 生 女

生男生女，一直是厨师们津津乐道的一个话题，不论是已婚还是未婚的。已婚者相互交流经验，未婚者则试图学习些经验以备后用。

引发这些热衷探讨的根源在于，为什么厨师这个行业无论婚龄长短，无论早婚还是晚婚，也无论其爱人是做何种工作，绝大多数生的孩子都是女孩。（我绝对没有重男轻女的意思，只是说明这个现象而已。）

一个个身体比谁都不差，该吃的该补的比谁也不少，该看的胎教书也看了，也照书上说的做了，真是邪行了。哥儿几个在总结经验的时候，达成了一个共识：都是厨房惹的祸。估计从医学上来说，这绝对是伪共识，然而，让你不得不相信的是事实就摆在眼前，按概率来说也不应该啊，巧合的概念也难有说服力，五、六个人又都不在同一个单位，再加上这五、六个朋友的朋友也是如此，真是奇了。

要说真都是厨房惹的祸的话，那么厨房里的油烟和噪音就该是罪魁祸首。油烟就不用说了，有什么危害大家心里都明镜似的。这噪音，您就想咱家里用的抽油烟机，酒楼里油烟机一开，噪音是家里那个的好几十倍。就算是星级饭店，再好的设备，排烟机一开，那也是80分贝以上，说话不喊根本听不见。

没仔细研究过厨房里的噪音和油烟是否会对人体生育方面产生影响，但在没有找到根源之前，也只好把罪名先添加在它们身上了。再有一点就是温度，厨房的局部温度过热，特别是炒菜的时候，炒锅一开，与炒锅几乎平行的小腹四周瞬间可以达到40度以上，冬天还好点，赶上夏天根本就不能穿裤衩，穿上的后果就是裆部被汗水湿透，俗称：淹裆。没十天半个月甭想好利落。

就为这，小王的媳妇在结婚的第二天就给他不知在哪买了几个据说是特制的裤衩，说是里面可装入冰块什么的，起到隔热的作用。那一阶段小王的外号就义不容辞的被叫做“冰裤衩”了。小王的裤衩我还

真没见过，不过感觉那玩意舒服不了。他后来在饭局上自己也说，其实那裤衩除了他媳妇买来当天试了一下就再也没穿过，穿上它真不对路子，难受啊。

听说IT行业有的白领女士都在想要孩子的头半年辞去高额年薪的职位，怕整天对着电脑，辐射会对胎儿有影响。厨房里的两个准备要孩子的哥们也有此打算，为了儿子辞职也在所不惜。特别是从外地农村来打工的小刘，更是去意已决，还说他们那是可以要第二胎的，只要不是早婚，不是第一个就生男孩，五年以后还是可以再要到一个生育指标。您说这是哪的规矩啊，如果第二个还是女孩呢？工作也辞了，收入没了，负担又重了，想先洗洗睡大概都睡不着。跟TI白领比咱没戏！

第5节：爱在餐厅的日子

相对而言，无论时间长短，我估计大多数厨师都是经历过“办公室恋情”的。不过，这个办公室相比起那些写字楼里的白领们所工作的办公室来说，涵盖的更广一些。说他广义，是因为虽然同样是在工作状态下的恋爱，但就环境或者按 “办公室”的面积来说，相对更复杂，也更大一些。

酒店里的办公室恋情以厨师与服务员之间为代表（现在女性厨师少之又少了呀）。抛开近水楼台和共同语言的因素，工作时间也是造就恋情的一大原因。在酒楼饭店工作，作息时间是和一般人相悖的，一般来说，大多数人上班的时候他们休息，而大多数人休息的时候他们却又开始了工作。一天的上班时间被打散为两个时间段，早上11点至夜间21点，除了下午14点至17点休息之外，其他时间都为工作时间。这样一来，所能接触到的人就相当有限，换句话说，有那闲情也没那精力了，最直接的方法就是在酒店里自己发展。

但厨房或是餐厅里都不具备谈情说爱的条件，厨房工作一环扣一环，来不得丝毫马虎，再者，单就厨房的噪音来说，就极其影响悄悄话的顺利进行。大一些的酒楼饭店厨房更是闲人免进的重地。餐厅则更不必多说，除非你是去消费，没听说过在客人进餐的时候，边上一厨师一服务员跟那谈恋爱的。

由此，厨师与服务员的恋情大多发生在员工餐厅。某种意义上讲，也只有这里才存在相互了解的空间，才会产生更多的交往契机。平时工作的时候打个照面，互有好感，却几乎没有说话的机会。也只有在员工餐厅，才能花时间和找借口去接近对方。起先，多半是一帮人跟着起哄，然后逐渐发展成两个人的餐桌。至于单刀直入，一拍即合那种还真是少见，也着实需要一些胆量和勇气。若真是莽撞行事被拒绝了，工作中抬头不见低头见的，怎么说都是件尴尬的事情。

一些管理比较严格的酒店，是不允许这种恋情存在的，究其原因，不单是怕影响工作这么简单。厨师与服务员的恋情所产生的最不能容忍的负面影响就是“跑单”。所谓的“跑单”就是食客不结帐或是给食客多上菜。试想，一个厨师一个服务员，如若相互“勾结”起来办成这点事儿，是很容易的，从而达到为自己谋取不当利益的目的。虽说这种现象不是很多，但发生一例，就会成为行业里的典型，从而被反复一而再再而三的严令禁止。

发生了“办公室”恋情，被领导发现，没有选择，只有一方辞职。感觉有些不近人情，可这也是协调的唯一方法。你也许委屈也许不服，但必须有一个人离开。

所以，厨师与服务员之间的恋情，也多为“地下恋情”，同事朋友们心照不宣，只要不被领导识破，就踏踏实实好你们的。这一点做得最好的就数我的徒弟小周了。

小周是河北人，人很老实，不大爱说话，干活从来不惜力，我很喜欢他，也曾帮他张罗过对象的事，他都以“还小呢”搪塞过去，我也就懒得再抻茬了。那天他拿了张请柬给我，说要回老家结婚，自己再在那边开一间饭馆。我一看都傻了，还以为是他们家里给他说的婚事，谁想到人家要娶的是我们酒楼里最漂亮的一个服务员小赵。真是密不透风，连我都一点没看出来这两个人什么时候搞的对象。都说纸里包不住火，我看，小周恋爱和做菜一样，善于用锡纸，还是双层加厚的那种，再大的火也烧不透，服了！

第6节：我的女同事们

都说男女搭配干活不累，可干厨师这个工作的女性非常少，在厨房里期待能有女同事的出现，就目前来说，几率大概和摸彩票等同，就算中个末等奖也不容易啊。

如果厨房里有一两位女厨师，那的确是件很快乐的事情。她们比男厨师更具有亲和性，做起事来细心、周到，在执行力上也更令人放心，尤其是爱干净，厨房里干净整洁永远是被摆在第一位的，男厨师往往容易忽略的一些细节，她们大多会及时发现并恰到好处地补遗，有女厨师的厨房，卫生死角是不会存在的。

但是，女厨师在工作上也有局限性。首先是体力上很难胜任一些繁重的工作。另外，厨房里免不了要杀生，大多女性是见不得这些的，胆小和天性上的怜爱心也是女性做厨师的一个软肋。

以前来我们酒店实习的一个女厨师小蕊就是因为这个而转行了。记得那次酒楼进了10几只野兔，给小蕊高兴坏了，每天上班第一件事情就是去喂它们，然后下班之前会把兔舍细致地打扫干净，小兔子们那几天在厨房里应该是很惬意的。要出新菜了，兔肉是主打项目，为了不让小蕊看到宰杀的过程，我们特意晚上加了个班，在她走后才开始宰杀。第二天小蕊见兔子不在了，顿时就急了，小脸涨得通红，我赶紧告诉她兔子被送走了。小蕊不信，拉开冰箱门一看，眼泪立即掉下来了，大哭不止，那种委屈和伤心看得人直心疼。当天她就辞职了，现在想想，真的挺可惜的，失去了一位好同事。

在我接触的女厨师里面，最具有厨师风范的就是小红了。她是烧腊部的，第一次见到她就给我一种惊艳的感觉，一米七的个子，身材高挑，长发飘飘，绝对的淑女。如此美丽的女孩干厨房不由得让我对她的工作能力持怀疑态度，于是在不忙的时候我经常会不时地去留意她。有天我去烧烤房，真把我惊着了，小红正在炭火上烤乳猪呢，猪叉上的乳猪在她手里上下飞舞，时不时用钢针戳掉猪皮上鼓起的小

泡，然后用毛刷往猪皮上淋上生油，其动作的娴熟程度和火候掌握绝对不亚于任何一个经验老到的男厨师，并且具有强烈的美感。若不是打听到她已有男友，我真会毫不犹豫地去追求她。

这些年我所干的厨房里，已经没有女厨师了，这就更让我怀念以前有女同事在一起工作的日子。

第7节：人人联谊会

接到老李的电话，周末有个大PARTY，很是欣喜。倒不是又找了个吃食儿的理由，而是这的聚会有点特别——曾经在人人大酒楼工作过的一干人等的一次重聚。

人人大酒楼在八十年代末九十年代初，是京城餐饮业可数的京港合资酒楼，有名的三刀一斧之一，这次聚会可谓是十年磨一“见”。现在人人大酒楼已经不存在了，就象它原来的所在地前门，已经随着规划发展不再是公认的典范商业区一样，替代它的是一家商业银行。餐饮业就是这样，不管你曾经有多风光，优胜略汰是亘古不变的定理。

聚会在一家酒店，那天因为工作原因去晚了一点，一进餐厅的大门，好家伙，四、五大桌，当初工作的时候还真没感觉酒楼有那么多人。“来来，罚酒三杯，”老王一上来就给我个下马威，我环顾四周，这都是当时酒楼的人吗，除了现在还有联系的几个，怎么全都不认识了。“你先做个自我介绍吧，然后再一个个慢慢认，我们这都认半天了。”还是师哥维力知道我的心思。可不，都十来年了，变化太大了，一个个的都随着食品与物质生活的丰富而显现出过分饱和的面相和体态，有几个体态标准的，当时也是属于营养不良的那种。

菜上齐了，交流如火如荼的进行，气氛始终在沸点以上，一一交换了名片，说实话，要是在大街上还真都不敢认了。大家一致推选年龄最大的老李为会长，老李很有组织能力，现在自己有一家摩托越野俱乐部，有这等好事自然也不推辞，很有“范”的起身“来来，我说几句，今天我们在这里聚会，太不容易了，当年的我们这帮小孩现在几乎都有出息了，转行的有做房地产的，有做制片的，有做警察的，有当老板的，还有养狗的……”“养狗的怎么了”一边埋头吃菜的爱国满嘴填满了食物说话有点含糊不清，“这一改行不干厨房了，什么都吃不着了，大家别介意啊。”老李示意大家别笑了“爱国还是那么逗，我接着

说，现在还在餐饮第一战线的也都是厨师长，经理什么的了，我提议，咱们干一杯。”

大家纷纷鼓掌响应，老李提议要给我们这个组织起个名字，最后大家一致通了一个有着双重含义的名字--“人人联谊会”。其一，代表以人人大酒楼为起点，其二，人人都可以参加，我们要以这次聚会为契机，以现有人员为半径画一个完整的圆，身边的朋友现在正在干餐饮的或是曾经干过餐饮的都可以加入进来。最后搞一个餐饮界的的大托拉斯，相互交流，相互进步。彻彻底底的改变人们对做餐饮这一行，特别是做厨师的一些偏见，吃饱了骂厨子那是在旧社会，要知道，餐饮界是人才辈出的。

这次聚会是我参加的最成功也是最尽兴的一次，快凌晨一点了，大家才一一道别。说实话，真有点恋恋不舍。出了酒店大门才发现，敢情那么多人都开车来的，瞧瞧，都出息了，真好。几个朋友过来说要开车送我回家，我冲他们一笑，不用，我也有车。

目送他们各自离去，我一摸衣兜，坏了，自行车钥匙什么时候丢了?

第8节：大 姐 们

大姐，是对比我们年长几岁的女性的尊称。可在厨房里，这个尊称已经跳出了称谓本身，厨师们早已习惯把择菜的女性杂工统称为大姐。大姐没有年龄界限，不论厨师和大姐的年龄相差多少，都会叫一声大姐，遇到大妈级的，听到叫她们大姐，脸上更会乐开了花，仿佛一下子就年轻了好几岁。

大姐们是酒楼聘用的临时工，每个厨房会配备2到3名，年龄在40岁左右，主要负责青菜的择、洗和随时洗涤用脏了的码兜（配菜使用的碗状器皿），并将洁净的码兜第一时间派送给厨房各个部门。

大姐们对待工作极其负责，也相当能吃苦。厨房每天30几种蔬菜要以最快的速度择洗干净；原来市场不供应加工蒜和姜的时候，还要剥蒜刮姜，全是抢时间的活。尤其是洗码兜，赶上生意忙，根本别想把手从满是油污的水里拿出来。我曾看过她们的手，夏天被漂得发白，冬天更是布满了裂纹。大姐们丝毫没有怨言，也从来没有过偷懒的，有时候看着她们忙碌的身影，心里挺不落忍的。要知道她们每月才挣着多则500少则400元的工资呀。

大姐们还是“心理医生”，厨师们遇到任何烦心事都爱去大姐那倾诉。大姐们也总能恰到好处地调和矛盾，在做思想工作上甚至比厨师长说话还管用，那种感觉，亲姐弟也不过如此。像我失恋那次，三位大姐连续半个月一有空就轮番开导我，苦口婆心、不厌其烦，幽默点说，可谓及时地挽救了我那空虚、扭曲的心灵。

因工作关系，我和大姐们的关系要更近一些。厨房原料的申购单都由我负责，每天下蔬菜类的单子时，大姐们总会提醒我别有遗漏。开始我还觉得罗嗦，自从“银芽事件”以后，对她们我唯有感激。

有段时间酒店生意特别好，鱼翅每天能卖120位以上，作为鱼翅的配菜，银芽是重中之重，并且银芽是要人工掐去两头豆尖的，费时费力，市场上不卖，只提供酒店订购，如果忘记订了，绝对没地儿买

去。那天晚上因要参加一个同事的婚礼，脑子里竟想着如何整新郎新娘，偏偏就忘了订银芽，那位马姓大姐小心翼翼地一句：“订银芽了吧”，真可以说是救了我一命，不然第二天就该是老板如何整我了。

第9节：想念会唱歌的熊鹰

前几天得知，好友熊鹰已经从美国去澳大利亚了，依然做厨师。关于他出国后做厨师的经历我几乎一无所知，这倒不是因为有关他的消息在逐年递减，主要是不便多问。我知道，出去干一定是很艰苦的，据说那边有些餐馆很不正规，工作时间超负荷不说，厨师在那属于全能选手，从择菜开始，切、配、炒，一竿子到底，有的甚至连刷碗的活儿都要干。

当初去美国的事熊鹰封锁得很严，因为已经不在一个酒楼工作，我们几个朋友都是在他临走的前一天才知道，根本就来不及办个送行宴什么的。到现在我也揣摩不出他那时候的心理，开始还以为他在开玩笑，直到电话里他反复确认不是玩笑，我还是将信将疑。以至于有段时间我连续几次做梦梦到他回来了，醒来后真的就分不清他到底回来没有，往他家打电话，得知号码已经撤销，这才死心。

熊鹰是学鲁菜出身，这对他做粤菜的负面影响不小，按他的话说就是，要不是粤菜这么流行，家里非逼他改菜系，他才不会学粤菜呢。大概是惯性使然，他心里老有点看不惯粤菜的做法，所以直到离开我们酒楼他还是做打荷。但这并不影响他立即就去了一家鲁菜酒楼做厨师长，从打荷一跃到厨师长，这样的跨度也只有做过厨师的人才明白是怎么回事。

熊鹰最大的爱好就是喝酒和唱歌，他的歌喉很具专业水准，这一点从我们酒楼歌厅总监破例让他参加演出就能说明。我们酒楼的歌厅当时在北京很有名，诸多已经走红的歌手都在我们那做过驻唱。熊鹰尽管每次都是垫场，那也让我们羡慕得要死，每次唱完歌，他举着酒瓶来厨房和我们做干杯状的样子，俨然就是个明星了。

因为唱歌的时候喝酒，听说熊鹰刚到美国就被罚了钱，还惊动了警察，是一位环保主义者举报他抱着吉他在沙滩上边唱歌边喝瓶装啤酒。那的法律规定，沙滩上是不允许有玻璃器皿存在的。

不知道熊鹰现在过得怎么样，厨艺是否又见长了，是不是还那么喜欢唱歌。我想让你知道，在地球另一端有个人很想念你，我的会唱歌的厨师朋友。

第10节：回 忆 出 粮

学粤菜，懂得一点粤语是必然的。可不知道为什么，粤语里的词汇我都乐于接受，就是对把发工资叫做“出粮”总有一种“陌生”感，甚至可以说是抵触。看着同事们“出粮出粮”地喊着，我依旧我行我素，你们“出粮”，我领工资。

清晰记得第一次领到的工资是201.6元，有零有整，工资条绑得很紧，不容分辩地成了无法私藏小金库的证据。当时还兴往家里交钱，恨工资条恨得不行，连撒谎的机会都不给。不过第一次领到钱我也豁出去了，一直盼着这一天呢，给别人切一个月菜了，我们几个要好的同事早就商量好要去撮一顿馆子，也感觉一下别人为我们切菜的滋味。本来想在自己干的酒楼聚，权衡一下如何都不妥，太惹眼，再说一个我最爱吃的腰果虾仁要48元，这不是吃自己的血呢嘛。

吃饱了喝美了，我们几个开始商量编谎话怎么过家人这一关，最后达成共识，请师傅吃饭了。有理有据，安全过关。说实话，我还真没请师傅吃过几次饭，师傅却经常请我们。我也不是不想请，关键是请不起，当我得知我的香港师傅当时一个月的工资是1万5 钱元港币的时候，脑子里小算盘噼啪乱响，他一个月竟然相当于我6年多挣的，你说该请他吃什么好呢？怪不得听他说“出粮”这两个字的时候底气那么足。

后来发工资改成存折的形式，员工们每人一“折”。一到发工资的日子，酒楼附近那家银行工作量准保成倍增长，银行里就像为我们酒楼开的专场一样，外人一推门肯定是摇摇头转身离去，队伍太长。我们手上拿着存折，半遮半掩，生怕他人看到上面打着的数目，在合资酒楼里工资很介意相互打听，师傅有意无意地和我说过这些，我也渐渐体会了师傅对我问他挣多少钱时候的心情了。

直到酒楼用银行卡发工资，当初一起学徒的同事一说“出粮喽”便掩饰不住兴奋。大家差不多都已是师傅级别的了，尽管无法与香港师

傅比，但在内地来说已是富裕一族。我们月初5号发工资，前个月底，厨房里 关于“出粮”后的讨论就开始进行，此种事情的参与者里一定没有我，一听到“出粮”这两个字我如何都觉得别扭，说发工资又被嘲笑不入流，索性自己心里盘算着我的支出计划。

关于“出粮”，厨房里新来的小王极富创意。一天小王问我“出粮”是什么意思，得到满意的答复，他美滋滋地走了。月初酒楼往银行卡里打钱晚了几天，小王过来怯生生地问我：胡师傅，咱们到底那天“出米”呀?

第11节：和 稀 泥

刚做厨房的时候，有个职位让我既羡慕又躲之不及，那就是“四边”。简单地说，“四边”的工作性质就像过去人们常说的那句“我是革命工作一块砖，哪里需要哪里搬”一样，哪里缺人了，就要去哪里帮忙，没有固定位置。干“四边”的好处是很快就能干遍所有工种，但最大的缺点就是基本什么工种都无法做到精通。

现在“四边”已经在厨房里绝迹了，但类似于“四边”这样的人，在厨房里还是不可或缺的，不过不是在工作上，而是在管理中。这样的人按北方话应该称为“和稀泥”，和上海话里的“搗浆糊”比较相似。尽管这个词在字面上略含贬义，可我始终觉得如果厨房里没有一个这样一个人的话，诸多事情很难顺利开展，特别是关于人际关系上的种种。

老康就是“和稀泥”的高手。他在厨房里的地位不上不下，手艺也无过人之处，可他却凭着见风使舵的脑子和一张唐僧般的嘴，不仅在厨房，在酒店上下他也做到了左右逢源，绝对是一个老好人的形象。

作为北京人，老康甘愿每周只回一次家，与学徒一起住员工宿舍，还时常和学徒一起喝酒谈天，把他们生活上的困难，工作中的想法包括一些想和厨师长说又不愿意说、不敢说的话了解得一清二楚。然后老康再找适当的时机用自己的语言把这些情况反映给厨师长或主管。这样，一些看似复杂且困难重重的问题往往轻而易举地就解决了。同时，大家相互之间有矛盾，甚至是对上层有看法也都愿意和老康说，老康的语言优势就是能把任何是非问题的双方都说得既占理又似乎自己哪里还有欠缺，真可谓调解高手。如此，厨师长会念他体恤民情，减轻了管理负担，学徒也自然夸赞他为大家解决了困难。

按老康的职位，他是解决不了任何实际问题的，但他能用“和稀泥”的手法，不但解决了问题，还能让大多数人认为，问题能够解决没他不行。

有一次我写沽清单的时候遗漏了几样菜，巧的是那桌客人偏偏连着点了三个菜厨房都没有，餐厅经理急了，风风火火地跑进厨房质问，我这火也上来了，本来就忙，言语间火药味十足。此时老康适时地过来把我们劝开，把我推进办公室，那边老康自作主张地对餐厅经理说我答应送客人一道菜，把餐厅经理支走了，尔后又回来和我说，餐厅经理要向我道歉，弄得我还挺不好意思。其实这些都是老康在自己杜撰，但有什么不好呢?

不过有一点，原则性问题上是绝对不能“活稀泥”的，“活稀泥”也不是谁都能活得好，谁都能活的，弄不好也会闹得两边不讨好，里外不是人。

第12节：酒 事

不知从什么时候开始，厨师能喝酒成了一个大众的共识。感觉不会喝酒的厨师就不是一个好厨师似的，以至于每次应酬我都要重复我是那种不喝正好，沾酒就多的主儿，没人信。也难怪，在厨师里我的酒量真是属于比较另类，我的很多同事都是酒缸级的人物，最不济也两三瓶啤酒起步。

原来晚上下了班，大家说一起去吃宵夜我还欣然前往，现在一有同事说去吃宵夜，我都先激灵一下，能躲则躲，尤其是和老杨、老康他们，真怕了。那酒喝的，晚上九点下班，10点到簋街开始喝，半夜2点能结束那八成是没喝好，酒还不一次要够，先来一箱，然后每次要两瓶，“再来最后两瓶”这几个字一晚上不说10次以上，到最后我们走的时候，那服务员就跟中了奖似的，估计心说，可走了，别在我这喝多了闹事是真的。我在边上既不能喝又不能提前走，省得说我不仗义，然后就是听着他们车轱辘话来回说，可叹的是他们自己也不觉得。

如此这般，我甚至比服务员还焦急，眼看着酒瓶里没酒了，心里一阵窃喜还没浮现在脸上，“再来两瓶”就又让我心沉谷底。最厉害的一次，喝完酒天都亮了，直接打辆车回酒楼附近吃了点儿早点，一看表，还差两个小时就上班了，干脆在酒楼包房里眯了一会就接着上班了。那天我没怎么喝酒都给我难受坏了，真困呀。嘿，那两位喝了酒的却和没事人一样，精神十足，干劲颇高，我实在是比不了，在我心里他们就是经过酒精考验的铁人。

厨师喝酒，还有一个近水楼台的先天优势，只要和酒吧的人搞好关系，想喝什么，随时。厨房里的“酒腻子”们和酒吧之间，都会保持相当亲密的关系，连接这种关系的纽带就是互通有无——食品换饮品。酒吧的人往往能吃到提升了一个档次的“员工餐”，偶尔还会有诸如炒饭、河粉之类的特殊待遇，厨师去酒吧打几扎啤酒之类的一个电

话就能搞定，运气好的话还能品尝到xo等名酒（客人存在店里的酒，倒出一点看不出来）。当然，这些厨师“酒腻子”在厨房里必须是说话有些分量的人物，否则后果不堪设想

我的同事里，有很多现在喝酒喝得手直抖，端起酒杯你给他倒酒很难倒满，都抖出去了，就这样还喝呢。不过，我也欣喜地看到几个买了车的“酒腻子”喝得少了，甚至戒了酒。如此看来，我到希望人人有车，一部交通法比千言万语都管用。

第13节：离 婚 厨 师

昨天听说原来的同事老李离婚了，很是惊诧。想当初他和做护士的老婆是多么令人艳羡啊。晚上下班，我们经常能在10点多的静夜里看到他老婆在酒楼门口等待的倩影，无论冬夏；老陈也时常会在老婆上夜班的日子去医院“陪班”。我不知道究竟是什么原因导致如此恩爱的人到了离婚的地步，至少在我这个未婚者看来，实在不可思议。怪不得前几天帮朋友询问能不能请他老婆帮忙找个住院的床位，老陈支支吾吾地推托呢，想来男人在这种事情上要更好面子一些。

今年似乎厨师在感情问题上都不大顺，我知道的就有两对离婚和几对恋爱失败的了。老许也是，刚离。虽说我们厨房的人没怎么见过他老婆，可当初只要一聊天，甭管什么话题，聊着聊着老许准能给聊到他们夫妻是如何恩爱上去。提到他老婆，老许的双眼比平时能放大一倍，炯炯放光。他和老婆的认识过程我们都快能背下来，老许却依然乐此不疲地一遍遍重复讲着。现在我还记得第一次听他说：“我参加一个美食的外事活动，我老婆是那个公司的职员，当我第一眼看到她我就知道，她就是我要等的那个人”的时候，老许激动地拽着我的手，一副不把我感动得热泪盈眶誓不罢休的样子。

结果呢，还是离了。前几天去北新桥吃卤煮的时候，和老许巧遇，看他气色就不对，临走，老许拉着我的手说，兄弟你记着，要想结婚就别干厨子。望着老许摇头叹息的背影，我分明看到了冬夜里有眼泪在飞。

老许对我的告诫肯定有些偏激，然而这也的确是包括我在内很多厨师在考虑的事情。我不能说是因为职业的原因造成了结婚的离婚，恋爱的分手，毕竟还有很多正面的典型在激励着我们。但我不能不说，爱上厨师的女子确实比一般人要付出更多，这方面恋爱时体会还不深刻，一旦结婚就会立即凸显出来。

厨师的工作时间注定了他们不会有更多的时间照顾家里，越是节假日就越忙。大多女子一想到能嫁给厨师马上就联想到家里餐桌上的种种美味，其实厨师是最不能给家庭餐桌上带来美味的人——心有余而力不足呀，最终的失望显而易见。

自然，夫妻间离婚的原因有千重万重，我只不过是从厨师的工作性质上去分析罢了，其他的属于家庭隐私自不便过问。但是有一点，如果你确定爱上一个厨师，就要爱上他的全部，并且要懂得，两碗泡面的浪漫也许会胜过满桌山珍海味。

第14节：厨 师 也 博 客

在老总的英明决断下，厨师长办公室的电脑终于摆脱了只能上局域网的阴霾，可以直接上外网了。此时我的第一个念头就是要开个厨师博客，现在似乎全民都在博，为何我们厨师要示弱。不过很遗憾，我毫不夸张地说，当我把想法和大家说明后，看到的是一片茫然的目光，很多人眼神里流露出的潜台词是：啥叫博客?

也难怪，厨房里的外地厨师都住集体宿舍，平时工作忙，与外界交流的相对较少，休息时间就算去网吧也大多以打游戏为主。本地厨师也大抵如此，电脑对他们最大的诱惑就是CS或魔兽世界了。

于是我干脆把博客的含义以及开厨师博客的想法、初衷、意义打印出来贴在厨房的告示栏里，让大家先了解一番。我其实一直想成立一个厨师俱乐部，不拘于菜系、地域、酒楼还是酒店，只要是厨师都可以加入进来。因厨师的工作特性，俱乐部最好的组成方式就是在网上，然后可以按地域划分，组织网下交流。后来考虑到我的设想太过庞大繁杂，精力有限，只好作罢。但我认为，开厨师博客或许是我实现这个愿望的一个契机，以厨房为单位，在博客上展示自己的菜品，交流厨艺心得等等，如果再有像新浪这样的平台一宣传，想必前景会一片大好。

大家响应得很积极，对厨师博客的热忱堪与热恋中的女友媲美。最直观的表现就是每个人工服兜里都多了一个小本子，时不时会记录点什么；小赵因手机有拍照功能且像素高，被推举为首席记者，当他得知自己拍的手机照片会成为厨师博客的主打图片时，高兴坏了，忙不迭拍了N多菜式图片，还忙里偷闲地各部门乱窜，专门抓拍别人工作时的搞笑表情，美其名曰：记录最真实的厨师工作场景。惹得大家现在一看见小赵，先令其交出手机再说话，免得被拍下“另类”的照片。

我也一改办公室闭门办公、闲人免进的习惯，敞着门随时恭候大家的心得体会。后来发现开着门着实不妥，厨房的油烟直接导致办公室的消防探头报警，保卫经理王哥开玩笑似的警告我说，别再弄“狼来了”的故事了，我心脏受不了。

我们的厨师博客已开通，还请各界厨师朋友多多光临，我也知道，很多酒楼不设厨师长办公室，即便有厨师长办公室也大多无法上网，没关系，只要知道我们厨师有自己的博客了就成，我们不求轰轰烈烈，这和学厨艺道理是一样的，要循序渐进。

现在我们厨房的空气里，除了菜肴的香气，还满溢着博客的味道，您闻到了吗?

第15节：你 从 哪 里 来

我不能确定，如果厨房里有人离开，下一个接替他的厨师会来自哪里——五湖四海，来自哪里都有可能。在我的概念里，广东籍厨师似乎比较“专一”，非粤菜不碰，其他地域的厨师就随和许多，横跨菜系，来者不拒，听厨师在厨房里说话，完全可以用一句成语诠释：南腔北调。

但这里面有个前提，就是操着南腔北调话语的厨师，多为学徒。大厨还是会保持着相当比例的菜系地域性。好比一个川菜馆，大厨里若没有一个四川人，我想这家店的老板势必要有能空口喝红油的魄力。

学徒厨师大部分来自农村，我不知道是什么动因使他们喜欢做厨师，我也从来没问过。他们也许没有什么文化，也许没有任何厨房基础，但他们普遍都有一股灵劲，很多人似乎天生就是干厨师的料。当然，我不是说没有文化就都可以干厨师，或是说厨师都没文化，我的意思是从农村出来的这些学徒，其实他们在学习上的潜力很大，如果家里能有足够的钱来支持他们继续上学的话，我相信至少会有一半能考上大学。

相比较，招学徒我很不情愿找从烹饪学校出来的，只因现在烹饪学校教学质量参差不齐，出来的人在学校里有可能在手艺上已经养成了不良的毛病，倒不如找那些没有任何基础的来得省心。

我经历的学徒里，小峰算是最聪明的一个，他来自山西，第一眼见到他我就觉得这小子行。他从来不挑活，无论脏累，只要师傅发话，准是一个去干，而且手很快，任何事情告诉他一次，那么就尽管放心好了，再做肯定能令你满意。同时他还鬼机灵，我教活儿的时候，没有手把手的习惯，而是有意识地放慢动作，就看谁有心了。一次我做一种配方很独特酱料，约称的时候，别人都没有概念，唯有小峰主动过来说帮我开启所需原料的瓶瓶罐罐，眼睛还时刻不忘盯着台

秤的刻度。虽然当时关于酱料的问题他一个字也没问我，但我知道，这小子已经会了，看着他腼腆的笑容，我心里甚至比他还要高兴，孺子可教矣。

现在小峰已经是一家酒楼厨房的中层管理者了，我相信用不了多久，他就会成为一个合格的大厨，如果那时候他要是请我去他的店里美撮一顿的话，我倒是要考虑考虑该穿什么衣服去。

第16节：小 关

小关最终转行也许有我的责任，也令我难过了一阵子，我不能说他的选择不对，可对我来说，却是从此失去了一个好帮手。他是我遇到过的80后北京厨师里面少有的勤奋者，或许还有比他更勤奋的，是我没遇到吧。

小关从烹饪学校毕业后，分到我们酒店实习，说实话我对他的第一印象并不好，不知道是他那所烹饪学校教得太差，还是他自身没好好学，总之他的烹饪基本功在我看来比没学过的强不了多少。然而在实习期间，他却如同良心发现般发狠地干活，下午中厨房下班了他也不走，跑到职工食堂去帮忙，让他休息会，他也是笑着说，我要把失去的损失夺回来，正好补习一下基本功。从小关身上，我越发感觉到人的潜力是无限的，很多事情不是你不能干、干不好，而是你没想干好罢了。只要用心，一切皆有可能。这也是我们为什么在三个月实习期满后唯独留下小关一个人的最主要原因。

一年后，以前的一个香港师傅介绍我去另一家即将开业的酒楼。我和那里的香港厨师长算是认识，但没有一起合作过，不过他对我很信任，把我砧板这趟线的人事选择权全交由我负责。于是我毫不犹豫地推荐了小关，可当面见的时候，我推荐的其他人都没问题，唯独到小关这，厨师长嫌他资历太浅，担心他无法胜任管理职位。我好说歹说，厨师长终于同意了留用，但从他眼神里我还是看到了一丝担心和不悦。

也许那厨师长的思路是对的，后来在工作中发生的事件我根本没想到，这也是我说对小关转行要负一部分责任的原因。或许我这次根本就不该带小关出来；或许在原酒店小关会得心应手得多。小关在这里的工资标准数一数二，换个地方也许是他现在依然在做厨师都无法达到的高度，可从年龄和手艺来说确有难以服众的地方，这也直接导致了他与他人之间的矛盾。尽管小关想尽一切方法来扭转这一切，甚

至放弃了公休，但于事无补，别人从对他的嫉妒发展到嫉恨，几乎令小关崩溃。从我这方面来说，管理上也多少有点无奈的成分。

解决问题最好的办法就是辞职，省得一天到晚看别人脸色受罪。我也帮小关联系了一家酒店，但人算不如天算，他辞职没几天就赶上了非典，餐饮业遭受重创，哪里还会要人。

小关现在已经彻底离开了厨师行业，在中关村一家公司帮人家攒机售卖电脑，据说工资还相当可观，我们也时常打个电话互予问候，只是话题再也没有涉及到厨师这方面了。

第17节：肉是怎么样变嫩的

若干年前，我第一次将学厨成果展现在自家餐桌时，厨艺并没有得到预期的夸赞，老妈唯一感兴趣的问题就是我怎么把肉炒得那么嫩的。当时我的回答老妈显然不满意，就像现在我越来越不满意自己用那些食粉等添加剂腌制肉类使其滑嫩一样。

入厨伊始，我接触最多的就是牛肉。厨房里分工明确，猪、牛、羊等肉类负责到人，我师傅负责牛肉，自然我也就如影随牛起来。那段日子我研究牛肉的热忱已经到了仅次于屠夫的境界，除了不会杀活牛，可以说牛的各个部位单独拿过来，我的分解能力丝毫不亚于《新龙门客栈》里那个挥刀瞬间就让整羊肉骨分离的伙计。

这里，我不是要夸口说我的刀工如何，我想说的是切割完牛肉的后续手段。那时候我们酒楼的生意在京城首屈一指，卖得最好的牛肉每天售出30斤不成问题，30斤的概念的就是：每个例牌菜3两半牛肉，除一下，一天能卖多少份就一目了然了。这个后续手段里最有技术含量的就是腌制，起初师傅腌制的时候，我在旁边打下手，30斤切好的牛肉片装在一个如浴缸大小的圆形塑胶盆里，先将盐、糖、味、生粉、食粉等腌料装入脸盆大小的容器，接满清水，待腌料溶解后逐渐加进牛肉里，用手顺时针旋转，等牛肉完全将水“吃”进去以后，再缓慢加入清水，此时双手不能停止旋转。如此这般，当给师傅去接第5盆清水的时候，我完全傻了，心想，牛肉难道这么饥渴？那么多水加进去这么快就不见了？水都去哪里了呢？最后如果腌制工序全部完成后再上称约一下的花，我看牛肉的重量恐怕要加倍了。

现在我教徒弟腌牛肉，可以毫无保留地告诉他一斤牛肉需要加多少盐、糖、食粉等这些固体腌料，但若要问我一斤牛肉要加进多少水，我只能回答不知道。不是我故作神秘，是的确不知道，当初师傅也没教我，水的摄入量完全要凭经验和牛肉的质量，我说的技术含量也完全在此，说得更直白些，加多少水要全凭经验。腌制完成，如果

看牛肉的颜色已经有些发白，不像牛肉了(这种情况一般为肉的质量太差)，最后再加入点大红色素调和成的水也未尝不可，也只有这样，牛肉才能看起来更加红润有光泽。当然，加些老抽进去自然要比加色素显得你厨德高尚的多。

不过，大家别误会，我并不是说腌制牛肉或其他肉是完全错误的。如果家里做菜想要使肉滑嫩的话，完全可以照我说的方法腌制，只是食粉、色素之类必须废弃，略加点淀粉和少许的水足矣，加点蛋清也是不错的，吃着放心是最大的前提。但不放心也依然存在，餐馆进货与超市一样，必须要供货商提供肉类检疫合格证，所不同的是，超市的门槛要高很多，无名无分的想进超市比登天还难。对，我的意思就是要说餐馆进货的质量无法像超市那样有着高度的保障性。也正如我师哥妙言：现在咱们进的肉不用腌也很嫩。为何？来的时候水就已经打饱了！

第18节：化 学 问 题

客观地说，粤菜得以流行，与诸多香港厨师毫无保留地来内地传授新颖、特色鲜明的时尚菜肴密不可分。但有一点，在传授美味佳肴的同时，他们也带来了一些貌似合理却不合情的腌肉配方，并且这些配方传播极广，已经不局限于粤菜，其他菜系也频频效仿，大有燎原之势。对于这些这种配方，我们都戏称为“化学产品”。

几乎每个厨师衣兜里都有一个小本子，上面记录的是一些菜品制作要点和腌制肉类的配方。所谓腌制，就是通过若干调味料，去除肉类原料的异味，改善质感，改变口感，从而使腌制后的原料变得松嫩爽滑。

食粉、臭粉、松肉粉、泡打粉、吉士粉、陈村枧水、碱水、硝盐，是腌制配方里不可或缺的，这些能使肉质松软膨胀甚至增加重量的调味料，究竟对人体有没有危害呢?

回答是肯定的，我也查了些资料，这些调味料大多都属于食品添加剂，有的还是被国家明令禁止的，含有致癌物质。想想我真是有点后怕，这么多年了，并且现在也一直在用呢啊。就拿食粉来说，我干的第一家大型酒楼开业的时候进了N多，两年后快过期了，给员工当福利发，200多员工每人3盒还没发完，询问拿回家怎么用，得到的答案是:冲洗卫生间效果相当好。

在制作一些酱肉的时候，硝盐也被广泛使用。硝是食品加工中常用的发色剂，使用后可令肉色显现出鲜艳的淡玫瑰红，并且具有一定的防腐作用。可有谁知道1000克原料里放入超过0.15克硝盐就会有吃死人的危险? 至于用臭粉做面点的膨松剂，陈村枧水涨发虾仁、鸭肠，双氧水涨发鱼翅，使鱼翅变粗变白，就更是家常便饭。

作为一个厨师，化学学得不好没关系，但关于食品安全上的知识必须要心知肚明。太白的鱼翅我不吃，吃太嫩的牛肉我心有顾虑，颜色鲜艳的酱肉我躲之不及，那么还有什么值得我放心呢?

诚然，上面提到的一些调味料只要比例适当，还是可以使用的。但某些一知半解的厨师不知深浅地下料，某些道德欠缺的厨师为了遮掩原料的异味大把下料，谁又来监督？这就太缺德了。

上苍保佑吃饱饭的人们！上苍保佑吃到安全食品的人们！

第19节：厨 师 pk 采 购

厨房与采购部，这两个即像朋友朋友又如冤家的部门，存在着很多说不清理还乱的关系。说朋友，是因为每天进货厨房都要通过采购部来完成，有些临时需采购的物品还要请他们用最短的时间及时补齐，作为后勤保障与厨房接触最多的部门，采购部与厨房息息相关；说冤家，依然体现在进货上，货源选择，质量确认等等这些敏感话题，就像是引发两个部门之间矛盾的导火索，时刻都有被点燃的危险。

厨师长与采购经理之间，不可能有正面冲突，往往都是通过手下人去运作、证实相互间的猜忌。猜忌的唯一对象就是灰色收入——供应商的回扣。即便双方都是行得端坐得正的主儿，也摆脱不了被猜忌的尾巴。猜忌如果被证实，有两种可能：第一，相互妥协，心照不宣；第二，行得端的一方正义凛然，大义灭亲。不过，按国人的中庸之道，选则第一种方式解决问题的要占绝大多数。

有经验的老板，在物色采购部经理上，慎重程度甚至要超过挑选副总，要知道，开源节流最大的一块就在进货上。但再慎重也难免有失误，我就知道一个背弃老板信任的采购经理，进几毛钱一顶厨师佩戴的纸帽都要求回扣，要不是供货商自己气不忿说漏了嘴，恐怕此事永远也不会有人知道，那个经理进一次纸帽所拿的回扣比供货商送一次货挣得还要多。

所以，在很多私营酒楼，采购部经理基本上都是老板的亲戚，这样即使有私念，也不会太过分。但对厨师来说，麻烦随之而来。采购部对原料价位卡得很严，再高也不能超过农贸市场上的价格。可厨师要求的原料档次很多都要超过农贸市场所售卖的，价格低了供货商没人肯送。自己去买又不切合实际，辛苦不说，还要付现金，供货商送货可都是隔月结帐的。

采购部认定的价格，供货商自然要拿同等价位的货来，厨师验货自然通不过，那么拿厨房认可的货来，价格上采购部那边又无法接受，造成恶性循环。这时候的猜忌就是单方面的了，厨师是不是拿了什么好处？偏要进那么贵的货？图的什么心？其实他们不懂，次货去掉边边角角，厨房能用得上的，算起来比直接进贵一些的原来还要贵。但是任你如何解释都行不通，一方认低价格，一方认高质量，永远也统一不到一起去。

厨师与采购之间的Pk，每天都在进行，而且会永远进行下去。PK的结果无法预知，再厉害的评委也左右不了局面，除非酒楼关张，一了百了。

第20节：厨师为啥没提成

朋友，当你去酒楼用餐的时候，不知道留意过你所喝的饮品的盖儿了没有，酒或饮料的盖子会随着瓶子的开启被服务员不经意地带走。我相信留意的人不多，不过无妨，这与你的利益没关系，利益在服务员这边。

所谓的利益，也就是酒水提成，这些瓶盖是可以换钱的。饮品的价格越高，瓶盖也就越值钱，比如一枚普通白酒的瓶盖可以提成1元，那么茅台酒的瓶盖也许就有10元的提成。这部分提成不是店家出，而是酒商提供。这绝对是种多赢的方式，酒商可以借服务员“多劳多得”的心理来促销他们的高档酒水，服务员在得到即时利益的同时，店家的销售额自然会更上一层楼。从这一点，也不难解释为什么任何一家酒楼都会在菜牌的显著位置标明酒水不打折了。

不打折的还有海鲜。海鲜的提成方式与酒水异曲同工，但鱼佬看似更大方一些，一般龙虾、象拔蚌、东星斑等高档海鲜提成额度都在每只10至20元。想想也应该，酒是放得时间越久越香醇，可那些深海海鲜在手工调制的海水里随时都有死亡的危险，若不趁鲜活时售卖出去，死了以后价值就要一落千丈。

厨师们对服务员这些酒水、海鲜提成的事情多少了解一些。从工作角度，厨师们没有话说，但在心理上还是有些微小的抱怨。水台的小刘就曾私下里跟说：“酒水和咱无关，可哪样海鲜不是出自咱们之手，凭什么她们服务员动动嘴就多挣10元20元的，咱们倒好，辛辛苦苦卖半天苦力啥都没有，客人吃出问题还要扣咱们钱，我想不通。”

想不通的事情多了，这就是游戏规则，进入游戏如果不遵守规则，那么你只有被罚退场这一种选择。那如果服务员要问，你们厨师为什么普遍都比我们工资高，你又作何解释？自然，这些话我是很婉转地和有小刘一样想法的厨师说的，他们也明白其中的道理，只是一时想不同罢了。

昨天，水台新来的小李又问我相同的问题，我很无奈地对他说：“想提成是吧，没关系，明天我就跟餐厅经理说，调你去前厅当服务员。”小李眨眨眼睛，慌忙说“那可别，不提了不提了，我还是踏踏实实杀我的鱼去吧。”

第21节：厨 房 无 间 道

越来越觉得，具有创造新菜能力的厨师在某些方面，与画家或书法家有着共同之处。画家或书法家的出名字画，必定会招来众多临摹者；同样，厨师的一道创新菜若被食客认可，一传十十传百，用不了多久，此道菜定会出现在大江南北的不同餐馆。虽说模仿和临摹出的终究不是真迹，但在除了专家的大多数眼里，实在也看不出什么所以然。

我的一位香港师傅和XO酱的发明人是很好的朋友，脸皮厚一点地说，我大概也是第一个知道XO酱配方的北京厨师。如果没记错，应该是1991年左右，我们酒楼刚推出XO酱的系列菜，食客云集。一天餐饮部经理来厨房问厨师长，说有桌客人要买XO酱，是否可以。厨师长报出了一个当时我认为是天价的480元一斤，装瓶后满打满算也就能装那种小瓶野山椒瓶的三瓶，谁知客人不打喀吧地就答应了。尽管XO酱确实好吃，配料里亦有诸多高档食材，那我也觉得价格有点高得离谱了。此事还成了我们工余的热门话题，大家都觉得那桌客人真有钱。后来XO酱的菜大行其道，我们才开始怀疑那桌客人的豪爽，反正我手里的配方没有给过任何人，我也去几家还算知名的酒楼吃过XO酱的菜，酱料炒得不是偏咸就是偏甜，若是偷学的也学得不大到家，或者也有我味觉系统先入为主的原因吧。

买来其他酒店售卖得火爆的菜品研究或是直接去他家试菜，现在已经是厨师们学习新菜的普遍方法。但这也仅限于技术含量相对较低的菜品，像一些配方独特、蕴含绝技的菜品你在怎么吃也摸不清底细。要想学到这类手艺的配方，厨师没个对自己的狠劲根本甭想。

这一点我很钦佩老刘，他早已是一家酒店的行政总厨，并且还承包了3家酒楼的厨房，但他为了学一道极富盛名菜品的正宗做法，不惜去那家店里应聘小工。要知道小工是什么脏活累活都要干的，并且短时间内根本无法接触到菜品的核心，你必须兢兢业业，先取得厨师长

的信任，否则甭说学东西，不把你炒掉就不错。就这样老刘在那家店里干了三个月，不能说百分百掌握了菜品的配方和做法，基本上也差不多了。

老刘在自己酒店推出那道菜后，立竿见影，食客明显增多。原来那家店的老板得知后惊得直撇嘴，可木已成舟，无计可施了。

老刘的这种做法我们都戏称为厨房无间道，同行们谈论的时候也指出他也确有不正当竞争之嫌疑，但我想像老刘那样的终归是少数，至少我没有那个为了学菜而甘愿再去做回小工的魄力。

话又说回头，再怎么模仿，依然是别人的东西。没见过哪位书画家是靠临摹别人而成名的，必定要有自己的东西。厨师也只有在不断创新菜品中才不怕别人来模仿，他刚学会了这道菜，你一道新菜已经推出了，这样你就会永远总在别人前面，立于不败之地。

第22节：验 货

厨房里每天开餐用的新鲜蔬菜和肉类，都由供应商当天一大早送货。在收货与验货之间，存在着极大的诱惑，包括在对供货商的选择上，这在行业里早已是心照不宣的秘密。

一个“明智”的厨师长在供应商人选上都会保持沉默，完全交给采购部处理。但凭心而论，很多酒楼的采购人员对厨房要求的货品根本不甚了解，尤其是在老板频繁换厨师的酒楼，采购就更是丈二和尚，本来前一拨厨师地要求刚刚摸清，换了厨师很多原料又得重新了解。

不要以为我犯了标点上的错误，上面加了引号的明智，相信每个厨师长都应该看得明白。对于厨师长来说，回扣和贿赂每时每刻都可以发生，供应商会使出浑身解数得到厨师长的电话号码。下班以后约出来吃个宵夜的结果，就是第二天他送的那箱调料里也许就有假冒伪劣。就这样被供应商玩于股掌之间的厨师不在少数。

我第一次做厨师长的时候，被公认为“傻”，可我傻得坦然，我可以自豪地说供应商因为货品质量不合格等原因被我骂哭过，甚至召集一帮人想替我脑子“开开窍”。然而那次我还是栽在了供应商身上，我把验货的重任交给了最信任的一个徒弟，却渐渐发现厨房成本上出现了问题，一调查才知道，我那徒弟和供应商来了个“君子协定”，不但有时货品以次充好，还每天在十余种菜上加两到三斤分量。除了辞职我别无选择。

还有一次跟一位香港厨师长去外地，在那家酒店我全权负责验货。在退了供应商几次我认为不合格的货品后，厨师长找我谈话，让我不要总和他们过不去，说人家早上3点钟就爬起来上货，很不容易，大家都体谅一点。我一想也是，没必要那么计较的。第二天，当我验完一批不合格的冰鲜墨鱼，留了个心眼，先拿给厨师长看，谁知他只瞟了一眼就说，没问题，全部收下。那批墨鱼60斤，一斤40多块钱，加工后能用的只有30斤不到。

我承认，我也有过不良行为，可那种感觉实在不好，说严重点晚上回家睡觉都睡不踏实。从我做起吧，厨师朋友，记住我的忠告：不要拿不该拿的，一次也不要！

第23节：拿美食节目过渡

电视台关于美食的节目越来越多，其中不乏看似专业性很强的厨师擂台赛，靠“吃”而著名起来的主持人也不在少数。

然而，这些节目究竟是给谁看的呢？我琢磨，真正的厨师一定不是这些节目所关注的收视人群。首先播出时间就和厨师们的作息相悖，我查阅了一下电视报，最晚结束的一档节目在21点，可这时候最早下班的厨师也才有可能刚迈出厨房的门槛；其次，有些节目大概是考虑到收视率，除了业内技师外，还请来娱乐明星当评委，这一点我不想评论，否则此文也会列入涉嫌炒作的范围。

对于厨师擂台赛类的节目，其实厨师们还是很愿意看的，听听专家怎么说，怎么评，对提高厨艺的确会有所帮助，播出日赶上休息的，第二天上班也多了些谈资。学徒小刘就是某电视厨师擂台赛的忠实观众，为此他还特意和别人调换了工休，甚至还买了个笔记本记录。可几次下来，不仅小刘自己烦，我们几个师傅也烦怀了。小刘烦的是节目里一到介绍菜品制作细节的时候肯定一带而过，调料放多少，汁料调配比例之类的一律让观众依自己口味行事，小刘老跟我们嘀咕：就想知道那些比例呢，还不说，白看，啥正经的也没学着。我们烦的是小刘一不懂了就拿着笔记本问我们，要知道那些斤两配方在我们师傅眼里还不是小刘这种初学者该知道的，就算教给他，他也难以正确掌握，所以告诉他不是，不告诉也不是，用循序渐进来推托，还弄得有些不愉快。

那个节目我也看过几期重播，说实话，不看也罢。比我更感同身受的，唯有阿文，因为他参加过那个节目。尽管在我眼里，他是个手艺相当精湛的香港厨师，可谁料他提着12分自信去参赛，第一轮就被淘汰下来。

时隔若干期，一个以前的同事给我打电话，告诉那谁谁连拿两期冠军了，要请客呢。放下电话，本想把这一消息告诉阿文，犹豫半天

还是放弃了。得冠军的那伙计虽说是挺好的朋友，可手艺实在不敢恭维，我们一起干的时候，他是第三个炒锅，炒菜速度慢不说，炒青菜偶尔都还会过火。后来听说有个店居然要聘他做总厨，在祝贺他的同时，我们都觉得不可思议，只是谁都没说出来罢了。

阿文至今也不知道另一个朋友得冠军的事，这与他从此不看美食节目有关。不过，我觉得美食节目还是可以看的，有些也还是比较不错的。对家庭主妇来说算个好帮手；对有志从事烹饪事业的人或是学徒厨师来说，可以借鉴，拿美食节目过渡，才更能体会到厨师的艰辛；对专业厨师，看美食节目万不可较真儿，当娱乐节目看应该还是有些观赏性的。

以上，观点未必准确，请各色电视美食节目勿对号入座。

第24节：编外厨师

有编外厨师的酒楼相信不在少数。之所以叫编外厨师，是因为他们虽然做着普通厨师的工作，编制却不在厨房，有些甚至都不应该算酒楼的员工。他们就是承包老火靓汤的“汤佬”和承包海鲜鱼缸的“鱼佬”。以前还有承包鲍翅档的“鲍翅佬”，近来渐渐被弃用了，“鲍翅佬”的存在从某种意义上说，对本店厨师的手艺是一种变相侮辱，老板们也不愿意再去做丢帅保卒的事。

老火靓汤、海鲜鱼缸被承包，都是老板们经营的一种手段。售卖所需的制作人员包括原料、器皿，全由承包者负责，酒楼仅仅是提供场地，然后依售卖种类和数量或三七或四六分成。看上去酒楼拿的是少数，可省去了因此而产生的人员开支和成本压力，何乐而不为呢?

喝老火靓汤，应该说是不分季节的，广东人一年四季都能煲出各色时令汤品，不过对北方人来说，还是更习惯秋冬喝靓汤，补秋膘嘛。

客人进到酒楼大堂，首先映入眼帘的那一字排开冒着暖人热气的各式汤煲，就是“汤佬”的工作岗位，客人在挑选汤品的时候，大概没有人会想到这些靓汤与本店厨师无关吧？“汤佬”与厨师之间的关系很微妙，做生意的人都很会来事儿，时常送厨师长、主管喝一些，这样工作起来“汤佬”会舒服很多。原料储存借用厨房冰箱，原料短缺先借用厨房的，甚至就连他们做底烫使用厨房的煤气，厨师们也乐于开绿灯，睁一只眼闭一眼就过去了，又不是自己家的，喝到肚子里的汤才是货真价实的。

我有个做“汤佬”老大的朋友，自己本身就干着厨师，每年这个季节都会去各个酒楼谈承包，然后再雇几个人去坐店，生意很不错。他自己干的那家酒楼也是用他的人煲汤，只是老板不知道，他是请亲戚去谈的，幕后还是他在“主持工作”。如此，那家酒楼的老板在靓汤这桩生意上，究竟是亏还是赚，我想只有他自己知道了。

“鱼佬”相比“汤佬”，是一年四季的买卖，投入也大，不说进货，单就做鱼缸、安装制冷机这两项，没有三、四万拿不下来，因此他们也更敬业一些。但是，在给客人点的海鲜称重的时候，多称一两水可就多一两海鲜的钱那。所以，他们与厨师或者监秤人之间的关系，也就更加微妙了。

其实我也一直想搞些“编外”之事，无奈脑瓜被锈，极不灵活，干脆作罢。

第25节：考 级

厨师的技术等级证书在性质上，也可以说是一张学历证明，但在内容上就显得虚伪很多。我之所以不说它虚假，因为毕竟那证书本身是真的，但有些厨师真实的厨艺水平、业务理论与等级证书存在着一定反差是对这个虚伪的最直接见证。当然，确有名副其实的，只是按比例来说，有点少。

因此，现在很多酒店、酒楼已经不大看重厨师的这个等级证书了，他们更注重实际能力，有心的食客不妨可以去最火的酒楼打探一下，看看他们那厨师的等级如何，相信，答案肯定会让你感到意外的。

我的一级厨师资格是在区烹饪协会考的，那里师资力量还不错。烹饪理论、刀工技法、成本核算、食品卫生等等讲得还算生动。但也只是停留在理论基础上，实际操作课不多，老师也仅是做几个简单示范而已，一个班20几个学生，老师真都手把手教也不大实际。其实我对实操课兴趣不大，只要记住老师的要求回酒楼自己练更踏实些。

把想法和几个同学说了以后，没有得到什么响应。仔细一问才知道，原来他们有些人根本就不是干厨师的，甚至有的在家连饭都没做过。来这里只是想拿个厨师证为了出国方便。

理论考试是开卷的，虽说七本书的内容，在相互“帮助”下完成得也还顺利。主要是实操，考试要准备三个菜，一是四荤四素的冷拼造型，二是指定菜银芽肉丝，还有一个自选菜。考试头三天我就开始帮那几个没有厨师经验的同学，琢磨拼摆造型和准备原料，怎么说咱也是专业干这个的，不帮忙不合适。听他们说虽然要求原料现场加工，但使用一些手腕也无妨。所谓的手腕就是调包，比如肉丝吧，你可以事前切好，然后用保鲜膜包上放兜里，考的时候拿块整肉当着监考老师充充样子，趁监考不注意迅速调换，就算被发现，一般睁一眼闭一眼也就过去了。

考试的时候果然如此，在我的协助下，那几个“厨师”算是如愿以偿。可把我累坏了，一个上午的考试真比上两天班还累，不是体力上的，而是精神上，高度紧张啊。那次以后，我发誓，这辈子再也不考级了。

前两天，一个朋友来电话，说刚拿了高级厨师证要请客，电话里我问他是不是累坏了，谁知他说，累什么啊，考试基本没怎么去，就是多花几个钱呗！

第26节：菜 系 矛 盾

去外面吃饭，都希望餐馆菜牌上可供选择的菜式品种越多越好。同样，老板们为了招揽更多的食客，也都恨不得让自己的餐馆包罗八大菜系、满汉全席。然而，厨师的心理却是菜牌上的菜越少越好，这样端到客人餐桌上的才会是自己最擅长的精华菜。

可一旦去应聘，厨师面对老板的询问，几乎都要夸大自己的能力，什么菜都敢应承。为了节约开支，老板也乐于用这样的厨师。结果是除了自己当家菜还说得过去，别的菜系说夸张点整个就是糊弄，正宗与否，食者甚至比厨师都有发言权。

如此，客人吃一次就不来了，损失的不光是老板，更是厨师自己的名声。不该省的钱万不能省，老板们痛定思痛，于是两个菜系甚至几个菜系的厨师共用一个厨房的现象应运而生。我合作过的地方菜就有川菜、湖南菜、湖北菜、山西菜和家常菜。感觉上这种合作方式利弊共存。

最大的利自然是食客，尽管依喜好寻特色而食。厨师们则可以在菜品上进行交流，但不多，关键菜上相互都会有所保留，这也是人之常情。最大的弊端表现在各菜系厨师间互不服气，就算炒同样的菜，不仅料头搭配、火候掌握有出入，就连勾芡的薄厚都差别很大。一般情况下，只要有粤菜的餐馆，不管另有什么菜系，都是以粤菜为主，厨师长也是粤菜厨师，这就难免让其他菜系厨师心有芥蒂。食客点菜考虑的毕竟是经济实惠，往往一桌客人只点一两道相对较贵的粤菜，剩下七、八道就归其他菜系了。实事求是地说，粤菜厨师工资要高、工作量要少于其他菜系的厨师，这样，工作中不大配合，“软抵触”就会时有发生。

其实作为粤菜厨师，倒是更愿意食客多点自己的菜，每天一统计，被点菜品数量悬殊太大，绝对是个问题，老板可不考虑价格因素，他考虑的是食客对菜品的喜爱程度。常此以往，粤菜厨师就要思

量自己的饭碗了。我遭遇的两次滑铁卢都是如此，干脆取消粤菜，一家改成了纯川菜，一家改成了湖北“老龟”火锅店。

我想，只要有这种菜系合作方式，菜系间的矛盾或多或少就会一直存在，解决之道说来容易实现太难。合作过这么多菜系厨师，目前还有联系的仅存两位，在我的通讯录里，他们的头衔已改为：粤菜厨师。

第27节：工 作 半 日 志

上午九点50分，提前10分钟推开厨房的门，已经有几个打荷的厨师在忙碌了，随着几声“师傅，早”，“早啊”，我的一天正式开始。走进办公室，拿文件夹先确认了上午的宴会订单，今天是星期五，也许会很忙，不能有一点闪失。

打荷厨师往料罐里添加盐、糖、味精、耗油、生抽、老抽等一系列调料已经达到了忘我的境界，开塑料袋、瓶盖之类的根本就看不起剪刀和开盖器，一律用牙，咔咔地，最后还要很解气地“噗噗”两声，把打开的瓶盖或撕开含在嘴里的塑料屑吐进垃圾桶，似乎只有这样才能证明对待工作已经武装到了牙齿。

上什正忙着将昨天吊好的二汤和上汤回炉加热，唯一让我不放心的就是他们蒸米饭的时候老忘记熬粥，嗯，今天不错，小刘要是再忘我绝对让他往本子上写100遍“我是猪脑”；烧腊部的人还没有看到，哦，对了，在面点间帮忙，中午客人订了10斤饺子，过去一看，果然，都围着案子和面团、肉馅较劲呢。

我今天负责“刺身”档，生吃的东西来不得丝毫马虎，砧板的人都在备料，我索性抱了个墩子去水池边上先冲刷一遍，然后往砧板上倒上消毒酒精，点燃打火机，还没接触到砧板就见一团火焰“腾”地跃起，紧跟着是大家一片起哄声：“噢，好”!

一切准备停当，近11点，招呼大家去吃饭，我走进办公室刚点燃一支烟，小赵就跑进来：“师傅，今天送肉的还没来。”赶紧给采购部打电话，确认昨天申购没有遗漏，马上又给供应商打电话，他们也知道我的脾气，电话里紧赔不是，说车堵二环上了，尽快赶到。我一拍桌子：“知道堵车不早点出来，10分钟内不到你们的货不要了！”

11点35分，我进餐厅一看，出乎意料，竟然一桌客人还没有。就去采购部查原料报价，11点50分等我再进餐厅，没把我惊着，全满！

飞步奔向厨房，高声招呼大家：上午全满了，大家做好迎接战斗的准备！

12点10分开始，菜单雪片般飞进厨房，有了充分准备，工作有条不紊地进行，除了一桌客人投诉菜上得太快外（感觉像是表扬），一切令人满意。

点燃第二支烟已是13点40分，上午的工作接近尾声，休息3个小时，17点开始又要迎接新一轮的战斗了！

第28节：查 卫 生

我相信，没有哪家酒楼的厨房不怵查卫生。在对待吃上，卫生问题太敏感，厨房卫生标准条例从大项到小项细致得几乎能钉成一本书。可真要规范实行起来，就不是说说那么简单了。

每天下午和晚上下班前收档，是厨房例行地搞卫生时间。尤其是晚上，清理打荷台、冲洗地面、洗刷炉灶、原料收入冰箱等等一项也不能少。搞完卫生，外人猛一进厨房，谁也说不出半个不字来。然而，这些只有厨师们自己知道，属于驴粪蛋型的——表面光。

厨房的冰箱，谁都知道原料要求生熟分开，可真能按要求做到的寥寥无几。有时候是厨师们懒，但也有冰箱不够用的原因。再有就是刀具、砧板，绝对不能切完生肉再切熟食，以我的经验，也有时做不到，冷荤间还好点，大厨房就不好说了。所以我去外面吃饭，尽量不会点那些炸鸡、炸乳鸽之类，我知道，厨师们很有可能会用刚切完生肉的刀和砧板来为我展示他们辗炸鸡的刀工。

冰箱里不允许有打开的罐装调料的出现，罐装调料打开后直接入冰箱存放，容易造成铝罐氧化，危及食品。我有回就是因为懒，用完直接放冰箱里了，恰赶上防疫站来检查，被罚50元，教训很深刻。

说起防疫站，厨师们都有一肚子“苦水”，那感觉就如同喝完酒开车的人听到“交警”两个字一样。每每防疫站一来检查，厨房里就呈惊弓之鸟状，生怕搞卫生时遗漏了哪。有一次知道防疫站检查，我们真是把厨房卫生搞得跟家里客厅似的，胸有成竹。检查团先是进厨房巡视一遍，感觉很满意地走了，刚松了口气，就见一行又回来了，还扛着摄像机拍个不停。我想坏了，估计抓住把柄了，陪同的老总也紧张得不行。最后才得知，我们是被作为正面典型记录在案了。

厨师的仪容仪表，也在卫生条例范畴，不能留长指甲，蓄长发，不能带首饰等等。别的好说，头发问题最难办。现在的小厨师都迷周杰伦，真搞不懂他哪好，唱歌吐字像含了口热茄子。可架不住人家是

偶像，厨房小李和小刘争相模仿，连发型都不放过，虽说有厨帽挡着，那也说不好哪天头发真就掉菜里了。

终于他俩的发型被老总看见了，老总把他们叫过去一顿数落：你看你们哪有一点厨师样？喜欢周杰伦？问问他需不需要厨师，让他给你们开工资得了！学点好的，你看人家宇航员那发型，板寸，又精神又利落。

要说他们哥俩也真够歪的，一商量，下班干脆去剃了秃子，锃亮。第二天老板见了给气坏了，指着他们俩鼻子：你说你们小小年纪怎么逆反心理这么强呢，这是就酒楼，不是少林寺！

把小刘和小李说得撞墙的心都有，怎么都不成了。 回厨房就拼命往脑袋上涂姜汁，坚持半月有余，以前只听说这是偏方，事实证明，姜汁生发的效果很不错。

第29节：手 布

手布，确切地说就是毛巾。之所以称为手布，不仅在于它前面省略了一个“擦”或是“抹”字，更主要的是，它在厨师日常工作中基本处于不离手的状态。其饰演的角色就像鼠标垫于电脑，虽不是电脑主机的组成部分，但却是使用电脑时不可或缺的配搭。

初入厨行第一天，接过厨师长递过来的一条雪白的毛巾，摸摸质地，比我家洗脸用的毛巾还好，一阵窃喜，心想真不错，刚上班就发东西。第二天当厨师长得知我把毛巾拿回家去了，表情很是丰富：“那是让你用来擦打荷台的，怎么拿回家去了？”

手布除了擦打荷台，也是上什蒸东西、烧腊烤乳猪等工作时的垫手之物，作用是皮肤和用具间的保护层，以免烫手。说到垫手，炒锅师傅对手布最有发言权。现在很多菜系都在使用粤菜的“双耳炒锅”，要拿起或掀起炒锅，达到运用自如且连续翻炒而手腕不累，手布的叠法相当关键，既要小巧又得张力十足。最佳效果是，手布能充分含在掌心里，留在掌心外的部分又不显多余。厨房里有种说法也充分说明了手布对于炒锅的重要性：了解一个人菜炒得如何，只要看一眼他的手布，就知道八九不离十了。

手布的其他功能还有：擦拭菜盘上多余的水和出菜后盘子边缘溅上的菜汁；砧板切冻肉时垫在肉上，既不凉手也省得打滑；裤子不小心沾上面粉，湿手布掸面的效果很好；皮鞋脏了，手布顺手一擦，干净利落……不用怀疑，以上各项很有可能都是同一条手布在“亲历亲为”，有时候手布就跟调色板一样，各种汁酱沾在其上，除了漂白水没什么能还以本来面目。

其实厨师们也不想这样，谁不愿意自己的手布干干净净的呀。可事实是，人手一条手布，刚发下来还作个记号，用着用着就混了，手布越干净就越容易丢，别看厨房不大，找条手布的难度却不小，一赌气，顺手别人手布擦个鞋之类的，我分析也是心态失衡的表现。

那天小李出了个主意，每个部门派专人轮换负责手布，下班前清洗并清点数量，如有遗失，第二天自己买来补上。此方法实施以来，效果显著，虽说统一发放的手布还偶有丢失，但也会时常多出几块色彩不一的花毛巾，一看就是家里用剩下的，无碍，但用无妨，只要不是擦脚布就成。

第30节：包 厨

随着私营餐饮企业的增多，包厨这一形式也越来越普及，而且还很受用，甚至一些星级宾馆、饭店的中餐厅也在纷纷效仿。所谓的包厨，就是一个大厨（厨师长）将厨房全权承包，老板直接面对这个大厨，而大厨则自己找来若干手下完成厨房所有的工作。

对老板而言，包厨会让他们很省心，不必象逐个去外面招聘那样，对每个厨师相互之间不了解，从而产生厨师间互不服气的现象，以致影响大局，只要老板把握好这个大厨，其他的不用多费心了。还有就是餐馆的经营好坏大都会直接与厨师的工资挂钩，营业额达到预期一切OK，反之会在厨师的总体工资里按比例扣除。这大概也是老板喜欢让大厨包厨的原因之一吧。

对我们厨师来说，其实包厨与过去的那种合同制没有太大的区别，干好工作挣钱就是了，唯一的芥蒂就是合同问题。很少有哪个老板与包厨的厨师签订劳动合同的，这样就牵扯到诸如养老保险等一些社会福利无法得到保障。虽说工资可能高一点，可除去自己上保险、生病看病的钱，也就不剩多少了。但这就是现在的大环境，没办法，你若选择不干，没关系，恨不得一万个人都盯着呢。

我觉得，包厨必须是在老板与厨师之间相互信任的前提下进行的，否则双方心里都会不大舒服。我曾干过的一个酒楼就是这样，老板把他极其不喜欢烹饪的弟弟安排进厨房来，还说，你们尽管让他干，脏活累活都没问题。他倒好，每天什么也不干，就在厨房里闲溜达。再说了，老板的弟弟您说我们能让他干什么？他就是一见你制作高档东西，立刻过来盯着你，假惺惺地问这问那，实际上是生怕你把鲍鱼、鱼翅给拿回家去了。其实根本就没必要这样，每月的成本控制，毛利率点数白纸黑字在那放着呢。

还有，包厨房的大厨人品一定要端正，因为他不仅要对老板负责，更要对其手下的一干厨师负责。每个月发工资是都统一发到大厨

手里然后大厨再分别下发的，这样大厨完全有在工资上作弊的可能，比如瞒报工资总额等等。我知道的就有两个朋友是因为这个原因，本来是挺好的合作伙伴，结果最后闹得不欢而散。

包厨要担当的最大风险就是老板因酒楼生意不好，拖延发放工资。一个月不发，两个月不发，到第三个月再不发，这活就没法干了，你若要辞职，没关系，马上就有一批厨师来接替你，也不知道老板是怎么和那批厨师谈的，没钱发我们就有钱发他们了？至于拖欠我们的工资，无非一张欠条而已。至今还有一个老板欠着我们近20个厨师的工资，虽说与老板是在和平友好的气氛下握手道别并得到了信誓旦旦的承诺的，可何时能拿到这笔钱，我心里只有祈求佛祖保佑了。

第31节：厨 师 用 语

厨房里的语言，有些正襟严肃，有些简洁明快，有些诙谐幽默，有些一语双关。不同菜系的厨房里，因为方言，在表达的措辞上会有稍许不同，但大同小异。

叫起、等叫、准备、起菜、单尾、估了，是厨房和餐厅沟通用得最多的词语。客人还没到齐，服务员点好菜都会通知厨房“叫起”，“等叫”也基本是一个意思，只是这个词更多用于厨房上菜速度太快了的时候；“准备”和“起菜”是衔接词，接到“准备”的通知就表明客人已经全部到齐，“起菜”就是要按顺序炒菜了；“单尾”指的是饭、面类主食；“估了”是说这道菜卖完了，随着网络游戏的普及，厨师们更乐于用“挂了”来代替这两个字；“叫起”，也会取其谐音为“脚气”，厨师不大喜欢那种点完菜以后拖很久才让上菜的客人，这样的客人多了，厨师都会抱怨：今儿“脚气”真多。

厨师之间的语言要更丰富一些，厨师长被称为“大佬”，学徒就叫“小崽儿”。厨房每个人都会有一个与食品或工种有关的“外号”，这些“外号”是大厨起给徒弟的，不过这些“外号”大都是善意调侃，没有讽刺挖苦，大家也乐于接受，我就被叫过“胡一刀”、“刀匠”等等。至于自己的本名，随着“外号”的叫响反而会被大家渐渐“遗忘”。

“没单位的”，一度是厨房里使用率最高的词汇。干错事了、被表扬了或者菜没炒好、菜炒得太好，都会被说成“没单位的。总之，无论如何你都不会有“单位”。在普遍把上班说成去公司的今天，听着“单位”还很是亲切呢，尽管大家都“‘没单位’”。

香港厨师长训人的“口头语”，逐渐也成了大家的“口头语”，争相模仿，趁厨师长不在，跑到正在干活的某人背后，突然吼上一嗓子，吓唬人的效果好得很。

厨房里的语言还有太多，厨房里的语言也在不断被更新着。但无论怎样，含义始终不会变。很多厨房语言都是只可意会的，说话的场

合和语气都决定着话语间的褒贬含量，同样一句话，不同场合不同语气说出来，意思都会大相径庭。包括一些平时看来骂人的话，在厨房里说出来也许就是善意的，非较真抠字面上的意思，就会少了很多乐趣。

第32节：厨 房 也 江 湖

用江湖来比喻厨师这个行业是一点也不为过的，这个江湖不仅体现在某个单一的厨房，可以毫不夸张的说，它是一个个厨房串接起来的行走中的江湖。

现在这个行业给人的感觉越来越浮躁。大家也都显得越来越没有耐心，老板们不厌其烦地更换厨师，或者也可以说是厨师们不厌其烦地更换老板，已经成为了一个普遍现象。我身在其中，无比渺小，自然无力改变什么，只能深陷在这个江湖里摸索着它的水深水浅。

这一行干的时间久了，就会发现，其实这个圈子很小，在一个新环境里，大家闲聊，一提谁谁谁，可能相互都认识，从这个酒店换到另一个酒店，指不定哪天就又会成同事了。

就厨师本身来说，其实并不太在意厨房工作环境的优劣，差不多说的过去就成了。你老板尽可以把装修厨房的钱省下一部分去装潢客人眼力所能及的门面、大厅，厨房就算档次再高，它也免不了油烟的侵袭。厨师真正在意的，是自己的江湖地位。

江湖地位的得来不光要靠手艺高低，还要看你“出身”如何，就如同从清华、北大出来的大学生人人挣抢一样，在档次越高的餐馆做过的，似乎地位无形中就高人一等，另外，师傅的知名度也是一个关键，这一行跟对了师傅也就可以说是成功了一半。

你也许手艺一般，可如果你的师傅若是在江湖里有着显著的地位，那么你的手艺立刻就会变得不一般了。这可能在每个行业都存在的现象，但在厨师里尤为明显。

厨房里，厨师长是有着绝对话语权的，你可以对他的手艺不服，但必须要从——顺从。除非你有足够的实力把他拉下马，不过，在行动之前你务必要考虑好一旦失败还能否在这个圈子里继续混下去。

我的一个朋友就是因为这个原因，现在不得不被迫转行。说来挺惨的，他的师兄在一个酒店做厨师长，把他找过去了，本来是件挺好

的事情，可他渐渐地对师兄的管理以及手艺越来越看不上，最后索性辞职，然后通过餐饮部经理从中使了些不大光明的手段，把师兄弄下台，他兴高采烈地回去做厨师长的那天，等着他的是酒店里的厨师集体辞职。最后总经理不得不出面调和，搞定辞职厨师的条件是，一周后又来了位新厨师长，我那朋友到头来是鸡飞蛋打，还在圈子里留下了恶名，几乎没得混了。

我也曾有度极不开窍，那时候赋闲在家，一个香港师傅给我打电话，问我有个酒店是否要去做。我问了工资待遇，都还算满意，可问我做什么位置的时候，师傅说是副厨，我一听厨师长的名字，心一下就凉了，他是原来在我手下干的啊，现在居然让我在他手下了，说出去岂不是太没面子了？考虑再三，我还是把这个工作推托了，后果是又在家赋闲了几个月。

现在想想，面子有时候也许是比钱重要，但有一点，如果没有钱，你就会越来越没有面子的。

第33节：厨 德

有一度，厨房里谁做错事了相互开玩笑经常会说这个人“没厨德”，说得多了，这句话在那段时间几乎成了厨师们的口头禅。并且还得到了极限延伸。无论干什么都会与“德”联系起来，抽烟要有烟德，骑车要有骑德，吃饭要有吃德，不一而足，甚至上厕所都被提升到了要有厕德的高度。

玩笑归玩笑，真要严肃说起厨德来，说实话我自己心里都没底。厨德，即厨师的职业道德，是素质、修养以及人格魅力的一个综合体。说起来容易，做起来是很难的。其实有时候也不是不拿厨德的标准来衡量自己，而是根本就没有意识到。如何培养这种意识才是提高厨德的关键。

我曾经把与客人“斗智斗勇”当作工作中的一大乐趣。客人吃海鲜的时候，海鲜的重量、鲜活度都是要亲自过目的，一些精明的食客还会在海鲜身体的某个部位上做个记号，以免被调包，怕看着是活的拿进厨房被换成了死的。越是这样的食客对我就越具有挑战性，就拿龙虾刺身来说，客人往往会在龙虾的须子上作记号，或是把虾须折断一边或是折一半留一半。他们不知道，龙虾在加工的时候是先将虾头和虾身分离，然后再取出身上的肉刺身的，虽然上桌的时候看似是一个整体，其实那已经是一个美妙的造型了。你不是在龙虾须子上做记号么，不要紧，倘若有刚死的龙虾，我一定会将虾身调换，头依然是那个头，身子可就此身非彼身了。

客人在菜里吃出异物，拿到厨房调换，如果换的是相同的菜，经常会把异物取出加热一下继续上；把快要变质的肉类原料进行再加工使其异味变轻甚至消失然后再烹调，也是常有的事情。至于其它更加恶劣的诸如面对太过挑剔的客人，往他们点的菜上吐口唾沫之类的事情也是有过的。我就曾亲眼看见我的一个同事因生意太忙，不耐烦炒

饭而边炒边往饭里吐唾沫，虽然为此他被炒了鱿鱼，可那锅炒饭却早已上桌被客人食用了。

现在我常反省自己以前的一些做法，在内疚的同时，不仅严格要求自己，对手下的徒弟更是严管有加。食客是无辜的，将心比心，谁花钱不想吃好。吃顺口。吃得物有所值呢。时常换位思考一下绝对是有意义的。所以说，不光厨艺，厨师的厨德更是一个餐馆得以长久生存的根本，同时也是厨师的生存之本。

要知道，谁也不是傻子，吃亏上当就一次。

第34节：跳 槽 浅 析

如果要是做一项调查的话，那么我想厨师应该是跳槽率最高的行业之一了。过去的老师傅在一个店家几乎可以干一辈子，而现在的年轻厨师，工龄超过5年的，没换过2、3个地方绝对是比较罕见的。

这倒不是我做过什么调查，而是我以及身边诸多朋友的亲身经历。我也分析过这里的原因，试图找到个突破口，毕竟在一个地方干的时间长点不图别的，起码稳定，未果。

按比例来说，厨师的主动跳槽与被动跳槽大概是五五开。主动跳槽是对厨师厨艺的最大认可，厨艺和薪水永远是成正比的。另一个店家至少要开出比现在高出很多的薪水，才会让厨师有离开现有环境的冲动。当然，也有职位上的因素，薪水相当，但职位从这里的普通厨师到另一个店的厨师长，也是个不小的诱惑。

至于被动跳槽，我觉得分为两点。一个是厨房内部原因，这多以师傅与学徒之间的矛盾为主。刚进厨房的学徒大多比较心高气盛，一个个都扮酷一族，家里就一个孩子，恨不得连碗都没刷过的主，猛一干厨房多少都有点懒惰情结。哪像从前的学徒，不惜力，说严重点，手艺都是师傅用勺子打出来的， 现在你别说打，就是骂一个你试试，马上和你针锋相对，你还别提开除，人家先给你辞了。

再者，就是老板。老板换厨师无非就一点，菜品问题。一个是质量上的，另一个就是创新上的。菜品质量上不能保证持久稳定，让客人经常投诉，哪个老板也不能答应。这就又牵扯到第一点了，学徒老换，刚教会这个点东西人家就走了，来个新人又要从头教起，这无疑是对菜品的稳定性有百害而无一益。厨房工作是最需要团队协作的，哪个环节都不能有纰漏，也就是所谓的动一发而牵全身。至于创新问题，的确是令人头痛，现在客人都喜欢吃新，吃奇，所谓的看家菜，靠一个招牌菜招揽回头客的日子已经一去不复返了。三天两头要出新

菜，没有创新，就是死路一条。你冥思苦想弄不出一道新菜，老板不如换一批厨师来的痛快。

还有，也是相当重要的一点，就是厨师特别是厨师长与餐饮部经理的关系一定要处理好，毕竟他是在老板面前最有话语权的人。昨天我的一个做厨师长的朋友来找我，我们也聊起了这个话题，他刚被迫下岗，跳槽的地方还没谈妥，一切都比较突然。据他听说，换他们是因为在那个酒店干了近一年，其间没给餐饮部经理什么好处，换他们的厨师是那个经理找的，承包厨房是四万元，然后餐饮部经理提一万，也就是说餐饮部经理无形中每月从厨师那有了一笔不小的灰色收入。自然，这些老板是不知道的。

般若波罗密多，但愿我那朋友听说的不是真的，我更愿意相信是因为他们菜品问题被换掉的，否则，我想厨师们跳槽的速度又要加快了。

第35节：师 徒 关 系

传统意义上的师承关系，极具个人感情色彩。徒弟除了秉承厨艺上的行规、流派以外，生活中与师傅的关系也极为亲密，不是有句老话叫“师徒如父子”么，就是这个道理。

随着烹饪学校的普及，现在厨师行业里的师徒，已经很少有传统意义上的师承关系了。准确地说，“师傅”更像是一种尊称，虽说和社会上流行的见着认识不认识的人谁都先喊声“老师”不同，但大意如此。

不过，厨房里介于传统与现代之间的师徒关系也还是大有人在。我的第一个香港师傅就是如此，他在我厨师生涯中算是个难得的贵人，毫无保留地教会了我很多东西，虽然他已经移民加拿大，可是感恩的心让我对他永生难忘。记得临别前，在机场他送给我一个厚厚的笔记本，让我等他走后再看。当飞机起飞，我打开笔记本顿时惊呆了，里面是手写的各式菜谱和各类原料加工时所要注意的事项，细致得就连磨刀方法都写得一清二楚。扉页上工工整整的一行毛笔字更让我热泪盈眶：送给你我一生的经验!

我也遇到过有些刚愎自用的师傅，说是师傅，其实就是一个尊称，除了叫他一声之外，没有任何意义。他的手艺还可以，可私下里没有几个人念他的好。有几次都是，他炒的菜不大近人意，边上的徒弟小声提醒他是不是要重新炒一个，哪知他立即大发雷霆，说我炒的有什么问题？上！等服务员下来退菜，他已经不知道上哪溜达去了，黑锅还要我们背。

还有一次他的朋友来吃饭，上楼陪客人前吩咐徒弟老王要做好点。那天恰好特别忙，有一条炖蛇碌，老王把高压锅放在煲仔炉上焖的同时，交待手下开锅20分钟起锅，然后自己就紧着炒菜去了。结果那边肯定是有人急着煲煲仔，把高压锅挪离了片刻，煲仔好了又给放回去了，老王不知道，他手下也忙得一塌糊涂，哪有时间注意那么多

细节，看时间够20分钟了，尝尝汤的味道还不错，就上了。没两分钟，师傅端着那煲汤下来不依不饶：谁干的？蛇碌那么硬？老王刚要解释，师傅把煲往餐台上一摔：别解释，解释就是掩饰，什么东西！

打那以后，他再有朋友来之类的，只要是他的菜，老王连碰都不碰，其他人也心知肚明，能躲就躲，免得不必要的麻烦。最绝的一次就是，他有个朋友来，点的那几道菜，砧板配完了拿过去，6个炒锅竟然没有一个人愿意炒，从前面推到后面，又从后面推到前面，如此反复近一个小时，一个菜还没出锅。后来他自己下厨房催菜，大概也明白是怎么回事，没说什么，苦笑着自己炒去了。

师徒关系中还有很多故事，我只不过说了两个比较典型的，但不管怎样，我觉得相互尊重是一个前提，“厨德有多高，厨艺就有多深”，没有这一点，其他都是空谈。

第36节：职 业 病

厨师的职业病很多，如果将其分类，可分为心理上的和身体上的。心理上的不好治，身体上的治不好。听起来挺矛盾，可事实如此。

厨师心理上的职业病，我觉得和条件反射有些关系。吮指，算是厨房里的一个标准动作，无论是炒锅对一道菜的味道拿捏不准，还是师傅对徒弟炒出的菜不放心，都会将中指或无名指迅速地在菜盘边缘的汤汁里轻轻一蘸，然后更快速地伸进嘴里一吮；如果炒菜中途就心有存疑，两枚手指直接伸炒锅里完成高难度地一蘸，一吮，也是常事，只有这样心里才能觉得踏实。我也试过用另三枚手指来做套动作，感官上更加不雅。

更加不雅的是日久养成习惯，将这套动作用在了厨房以外。有次请朋友吃饭，那边电话说10分钟后到，我就先让厨房炒菜了，头几道菜上完了朋友还没来，看着桌上的菜，也是为了不破坏餐具的“完整”，我下意识地就伸出了手指。在手指与口舌还没做好有效衔接的当口，朋友恰好推开了包间的门，真是无地自容。

还有一些诸如去外面吃饭，必要品头论足，人家菜炒得再好，也要给说出不好来；去菜市场，不买菜也要问问价格，捏捏菜的新鲜度等等，我觉得都属于心理范畴，只有不干厨师了，也许才能慢慢改变。

与之相比，厨师身体上的职业病，才是真正意义上的病。我之所以说他治不好，是因为这些职业病都是慢性病，或许表面上看似没什么，却已落下了病根。比如胃病、腱鞘炎、颈椎劳损、静脉曲张等。

胃病因为饮食无规律、腱鞘炎因为要长期握刀，握炒锅，颈椎劳损和静脉曲张就别了说了，都是低头长时间站立所致。厨房里有条不成文地规定，徒弟要定期给师傅做按摩。徒弟们开始还不理解，师傅身上咋老不舒服啊。我想等他们当上师傅的时候自然就会明白了。

爱发脾气，牙口不好也是厨师的普遍现象。这和工作环境脱离不了干系。厨房里动不动就30几度的高温，尤其夏天，很容易上火，上火的表现就是心烦气躁、爱发脾气。所以说，如果要想做一个合格的学徒，还要有相当大的忍耐力，忍受师傅莫名的火气。

一上火，牙龈肯定肿胀，赶上有蛀牙的就更是雪上加霜。老白掉牙的事最经典，那天员工餐吃麻婆豆腐，刚吃两口，就听老白哎呦一声，托着腮帮子面目狰狞。我以为他饭里吃出了沙子，忙说我这有烙饼，老白含糊不清地答道：不是饭的事，得去医院，豆腐把牙咯掉了！

第37节：点菜的烦恼

赴非厨师朋友的饭局，享受美味之前我必先要承受心理负担。大家落座喝茶寒暄，我独望菜谱头晕目眩。还不能推托，一推就推出一堆话柄：你这个厨师长不点菜谁点呀？

其实我最怕点菜，每天上班一接销售部的电话就头大。客人人数，饮食禁忌、喜好，特殊要求，用餐标准。不变的程序，必须多变的菜肴。客人已经到店的还好说，最不济直接与之沟通；宴会订餐最让人头疼，我第一时间把菜单传给销售部，他们再发传真和客人确认，如有客人不满意就要反复修改，很多次改完菜单我都发现，当初开的那份菜单，除了青菜，别的全改了，你说有这功夫自己点多好。这还算好的，遇到改来改去最后取消预定的客人，那心境比吃了黄连还苦。

我总觉得，厨师其实不大适合为别人点菜。天天面对各色菜肴，在心理上已经有点厌倦，味觉上也进入不屑的状态，自己心里都没有爱吃的菜，如何能开得出一份好的菜单呢？我曾想提议，以后销售部拿厨房事先已经开好的若干价位的菜单，再根据自己对菜肴的理解，直接为客人开宴会单，省去了客人与厨房的间接交流，效果要好得多。然而因为工作程序固有模式上的原因，此项建议我一直没提，怕只怕老总听到会说，厨师长连菜单都开不好还干什么干！

不过，热恋中的人我倒是很愿意为他们点菜。尤其是刚认识不久又相互都有十分好感的，那种状态下都舍得花钱着呢，你点什么他们都别无二话，对他们来说，吃什么、味道如何，都是次要，联络感情才是真理。除此之外，点菜对我来说就是受罪，还不如让我去痛痛快快炒上几个菜来得惬意。

记得《编辑部的故事》里有段情节，侯越华带编辑部一干去外面吃饭，饭桌上手拿菜牌边指着菜名边对服务员说，这个，这个，这个……几乎把菜牌里的菜都“这个”了遍，眼看着服务员已是喜上眉

梢，可他把菜牌一合脸一拉说，刚才说的不要，剩下的全要！实在搞笑。

那天，我在自己楼下的餐馆也试着来了这么一把，然而全无喜剧效果，临了，服务员白我一眼，悄悄丢下四个字：这人真贫！

第38节：点人还是点菜

不知道是谁想出的点子，让厨师在出菜的时候往餐盘边缘贴上一张两厘米见方的纸签，上书：某某号厨师为您烹制。

感觉上，这是一种不错的管理模式，但从我这个厨师的角度来说，很是反感。先不说食客是否在意到底是哪位厨师炒的菜，就卫生而言，稍有洁癖的人绝对会止筷不前。站在客人的角度，去哪家酒楼吃饭，这样一盘菜端上来，总会轻易就打搅我的味觉以及肠喂消化系统的正常运行。想着一张印上铅字的纸片是不会无故赖着盘边不走的，至少需要某种液体的配合，什么呢？油？汤？水？如此遐想下去我几乎要怀疑服务员灿烂笑容的背后是不是存有阴谋。不知道其他酒楼用什么固定号签，我们用的是清水，情急之中也会用刷锅水，甚至菜汤。

管理者认为贴签的好处颇多，不仅便于食客褒贬厨师，遇到满意的厨师，下次还可以根据签上的号码请心仪的厨师为自己炒菜。而且还是提高厨师工作效率和质量的手段，厨师的被点率与工资奖金挂钩，相互促进，形式一派大好。

厨师们可管不了那么多，真忙起来哪还顾得上贴号签？唯一的办法就是事先贴好敷衍了事。就算贴好了，忙得四脚朝天，谁也顾及不上几号几号，抄起一个盘子就用还怕来不及呢。

贴号签已经被我们厨师延伸出了一句歇后语，破折号后面的潜台词就是：添乱。如果再遇到个外行秘书，那就是乱上加乱。我们酒楼办公室秘书打印号签的时候就是想当然，统共就5个炒锅师傅，号签却无端印出了两位数，那天恰好就碰上一桌爱较真的客人，很是不满地投诉：你们10几个厨师炒菜，菜还上得这么慢，这店还想开不想开了！

在我的建议下，我们酒楼已经取消了贴号签，别的地方不知道还有没有这种现象，反正去外面吃饭遇到贴号签的我是扭头就走。

没事儿自己也瞎琢磨，如果这种现象真蔓延开来，今后去哪吃饭，服务员给您递过来印刷精美的菜单，但上面不是菜品名称，而是一张张被贴了号签的厨师照片，服务员甜甜的说：“先生/小姐，今天您点谁？”怎么想都会往旧社会某个不光彩的职业上靠。

呵呵，乱弹！

第39节：厨 师 在 家 不 做 饭

按理说，谁都会觉得家里有个干厨师的，在吃这方面肯定是饭店水准。其实不然，如果做一项调查，我看得有一半以上的厨师和我一样，要在“是否回家做饭”的方框里打叉。懒和浪费，已经成为厨师家属评价厨师们使用率最高的词汇。

说起懒，我必须申冤。厨师可是勤行儿，厨师要真懒惰，那他在厨房里不可能有立足之地。至于被家人声讨懒，我想原因有三：其一，厨房里分工明确，程序环环紧扣，大师傅只管炒菜就是了，家里可不同，从摘菜开始直到成菜出锅，一切要自己动手，别人帮忙还不放心，生怕哪出现纰漏被嘲笑学艺不精；其二，酒楼厨房里的火用惯了，家里的煤气灶实在急人，善于爆炒的主儿要让他什么菜都焖上几分钟，多少会有抵触情绪；其三，也是最关键的，厨师工作的特殊作息注定了与家人吃饭时间相悖，好容易挨到公休有时间了，可这一天休息哪个厨师不想远离油烟呀，在家要再做饭，未免就太“残忍”了。

至于浪费，我无话可说。现在就算我想在家里露一手，老爸这一关就通不过。也是习惯了，酒楼厨房里讲究原料精细，蔬菜、肉类的边边角角自然会被丢弃，不过被丢弃的边角料员工餐还可以用，家里给谁呀，在我的字典里只有一个字：扔。起先我自告奋勇做饭老爸还挺高兴，饭后一收拾老爸总能从垃圾里挑出若干黄瓜头、青菜叶子什么的，如此三番，把他气坏了，好一顿数落我。最绝的一次他居然攒了一袋子我扔掉的西兰花梗，炒了一盘让我全部吃光，剩一片都不行，教育我说，勤俭持家啊勤俭持家。

和我相比，同事老王可谓是个正面典型。新婚燕尔，再加上老婆可能不大会做饭，他竟然能把一周家里要吃的肉菜利用休息日全给做好了，放进冰箱速冻，然后每天快到吃饭的点儿了，和老婆连线，电话里指导他老婆如何加热扣肉，如何调烧丸子的芡汁，就连家里高压锅煮饭都是老王这边计算时间，真是模范中的模范。

即便这样，嘴上我也不服软，追着老王说：“再怎么着，端上桌的饭菜也是你老婆最后加工的，你就认了吧，咱们都一样，就一句话：厨师在家不做饭！”

第40节：厨师一般都不胖

一提厨师的身材，大多数人都会主观地往肥胖上联想。有次去音像店，里面正播放赵本山的小品《卖拐》，那句“脑袋大，脖子粗，不是高干就是伙夫”的台词引得店里众人会心地哄笑时，我心里那叫一个不忿儿，真恨不得挨个挡住他们的去路申辩一番。

算起来也干了不少地方，厨房里真很少有胖子，按比例说几乎可以忽略不计。不过厨房里要是偶尔有一个胖子，那可是真胖，胖得不留余地，嘴上说自己天生就是干厨师的，实则唯有他担心自己的饭碗，来年办健康证的时候说不准就过不去“脂肪肝”这一关。

胖与瘦，除了遗传，与饮食有相当大的关系。都认为厨师每天围着厨房转，什么没吃过啊。可我要说，厨师吃过什么呀？那些山珍海味准确意义上应该叫见过，就算吃，也是到了一定级别有资格做那些菜的时候，才能浅浅地尝下味道而已。

厨师也一样吃员工餐，这个说起来免费的餐食，在营养上实在不敢恭维。一些大的酒楼、饭店还好点，要是小酒楼再碰上个比较“节俭”的老板，那就有苦头吃了。一日三餐包括夜宵，每人6---8元钱标准。夏天还凑活，一到冬天除了熬白菜就是炖白菜，还落了句俗语：白菜豆腐保平安。这种情况多了，厨师们有的就选择不吃或是干脆泡碗方便面了事。

厨师吃饭更是没有规律，遇到过年过节和大型宴会，甚至都有一天吃不上饭的可能，不是不想吃，是真没时间吃。典型的例子就是那年酒楼接了个会议，连续10天300的自助餐，还不算零点。厨房从早上9点到下午2点就没闲过，根本没时间吃饭，老板看厨师辛苦也加上自助餐剩了不少，就让厨师去吃自动餐，但要在客人走完以后。客人都走完了快下午5点了，又该准备晚上的菜了，谁还好意思去吃啊。

平时吃饭，厨师们也是速战速决、狼吞虎咽，这都是在那些没有员工食堂的酒楼练出来的，打了饭菜自己找地儿吃去，这让人如何能

吃得踏实？如果看到谁吃饭10分钟以内吃完，这个人八成有做过厨师的经历

不知道赵本山老师今年“春晚”上什么小品，如果还是和厨师有关的，我想让他老人家转告一下全国人民：厨师一般都不胖，只是大多胃不好。

第41节：花 名

此花非彼花。我们厨师都习惯把给一道菜起上个蕴含寓意的名字称为起“花名”。菜名起得好，不仅能给菜品本身增色，也会在食客心中留有美好的印象。反之，那些故作风雅，差强人意的菜名，让人难以理解不说，甚至还有点没事找事的意思。

曾看过一篇报道：一位顾客到饭馆吃饭，服务员递过菜谱，上面全是 “花名”，这顾客看菜价都挺高，也没好意思问，就点了个最便宜“爆炒红根”，25元。端上来一看，一盘清炒胡萝卜丝，把那客人气的，放下筷子就给告到消协去了。

我在网上也看到过一些帖子，诸如绿辣椒加红辣椒叫做“绝代双娇”，青菜加红辣椒命名为“翠柳啼红”等等，虽说这里面肯定有网友演绎的成分，但无疑是在给店家一个警醒。

我觉得香港厨师是最擅长给菜起“花名”的，粤语地区特别香港人，在保留民俗文化上可谓典范。他们极其在意“彩头”，像珠玉满堂（乳猪全体）、发财好事（发菜蚝豉）、钻石绕金龙（脆奶拼虾丸）都是经典“花名”，在节日，吃个好“彩头”，能让心里舒坦一整年。

于是，每当年节和婚宴、生日宴，厨师们都要罗列出若干寓意深远的“花名”菜单供食客选择。我刚做厨师那会，说实话最头痛“花名”，本来菜牌上的菜还没记全，又要记这些菜的“花名”，夸张点说真有点“英汉对照”的意味。

想想也挺难为食客的，我们有的“花名”一时都还搞不清楚，就别说他们了。如此，对服务员也是考验，他们务求做到及时讲解，让客人一目了然。现在很多店家在起“花名”的同时，原菜名也开始标注在菜牌后面了，一大进步，用东北话说就是不“装”了。

从一个头疼背“花名”的学徒到如今头疼起“花名”的大厨，我对 “花名”始终处于被动的境地，生怕哪道菜名字起不好遭到耻笑。

去年元旦，老板突发奇想，要求把酒楼名字作为菜名的字首，起若干藏头“花名”。这可把我们几个郁闷坏了，别的好说，就是酒楼的楼字与蟹黄一品官燕如何也找不出贴切的关联。老板那又催得紧，实在没辙，小徐就胡乱起了个“楼前肥蟹品官燕”让老板过目。老板看后，把眼镜一摘，很是同情地问：你们简历上填的学历都是真的吗?

盒饭